VISIT…

Сальме Массо

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

«Валгус»
Таллин 1973

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы употребляются в пищу на протяжении почти всей истории человечества. Сохранились письменные данные об использовании грибов в Вавилонии, Древней Греции и Древнем Риме. Много хороших рецептов грибных блюд можно найти в старых русских поваренных книгах. В Эстонии грибы как продукт питания более широко использовались в восточных областях, значительно меньше — в западных районах и вообще не употреблялись в пищу на островах и на северо-западе Эстонии. В настоящее время использование грибов в Эстонии стало повсеместным. Хорошо приготовленные грибные блюда являются деликатесом как на каждодневном, так и на праздничном столе.

К сожалению, эстонцы не знают многих видов грибов с высокими вкусовыми качествами. В иных местах съедобными признаются только такие грибы, у которых при срезе или изломе выделяется млечный сок, все другие грибы считаются несъедобными.

В то же время в наших лесах встречается около 300 видов съедобных грибов, из которых следовало бы использовать, благодаря их хорошим вкусовым качествам и широкому распространению, приблизительно 100 видов. Нередко очень хорошие съедобные грибы растут в городских парках, садах и по краям дорог.

Как правило, наши грибники знают не более двух десятков видов съедобных грибов, все другие оставляются в лесу, или (что еще хуже) их просто сбивают ногой. Особенно плохо знают у нас такие высоко ценимые в других странах грибы, как шампиньоны, грибы-зонтики, колпаки кольчатые, не говоря уже о многих хороших съедобных грибах, растущих на пнях (опята осенние, опята летние и др).

Разумеется, осторожный подход к собиранию грибов и тепловая обработка всех грибов без исключения предохраняет нас от отравления. Но правильнее было бы более основательно ознакомиться с видами грибов и рациональнее их использовать, так как ценность грибов значительно выше, чем это представляется.

Пищевую ценность грибов характеризует следующая таблица.

Пищевая ценность грибов- в процентах

табл. проф. Ф. Е. Будагяна, 1961 г)

Название продукта	воды	белков	жиров	углеводов	клетчатки	минеральных веществ	ккал
Белый гриб	**87,0**	**5,5**	**0,5**	**3,1**	**3,0**	**0,9**	**40**
Подберезовик	**88,0**	**5,0**	**0,6**	**2,5**	**3,0**	**0,9**	**36**
Масленок	**92,0**	**2,0**	**0,3**	**3,5**	**1,6**	**0,6**	**25**
Подосиновик	**88,0**	**4,6**	**0,8**	**2,2**	**3,5**	**0,9**	**35**
Лисичка	**91,4**	**2,6**	**0,4**	**3,8**	**1,0**	**0,8**	**30**
Опенок	**90,0**	**2,0**	**0,5**	**4,0**	**2,7**	**0,8**	**29**
Рыжик	**90,0**	**3,0**	**0,7**	**2,4**	**3,2**	**0,7**	**29**
Сморчок	**90,0**	**3,7**	**0,5**	**4,0**	**0,8**	**1,0**	**36**
Сыроежка	**91,0**	**2,5**	**0,5**	**1,7**	**3,5**	**0,8**	**22**
Сушеный белый гриб	**13,0**	**36,0**	**4,0**	**23,5**	**17,0**	**6,5**	**281**
Сушеный подберезовик	**13,0**	**38,0**	**5,0**	**21,5**	**15,0**	**7,5**	**290**
Капуста	**90,5**	**2**	**0,3**	**5**	**1**	**1,2**	**30**
Говядина II сорта	**74**	**21**	**4**	**—**	**—**	**1**	**121**
Окунь	**78,7**	**19**	**1**	**—**	**—**	**1,3**	**84**

Свежие грибы содержат очень много воды. При тепловой обработке количество воды в грибах уменьшается почти вдвое или несколько больше, при сушке оно сокращается до минимума. Анализ состава сушеных грибов показывает, почему грибы часто называют «растительным мясом» в сушеных грибах действительно содержится большое количество белков. Однако,

несмотря на это, отличие от мяса все же велико, т. к. в грибах содержится много углеводов и клетчатки, отсутствующих в мясе и рыбе. Вокруг питательной ценности грибов велось много споров, сейчас же в целом всеми признано, что грибы очень полезны благодаря содержанию в них белков, минеральных веществ и витаминов.

Как показывают данные, грибы по своему составу ближе всего стоят к овощам, однако содержат большее по сравнению с ними количество белков.

Белки. Состав белков в грибах колеблется в зависимости от вида грибов, а также частей плодового тела. У молодых грибов наиболее богат белками трубчатый спороносный слой шляпки, поэтому у молодых очищенных грибов нижний слой шляпки следует обязательно употреблять в пищу. Его удаляют только у старых и червивых грибов. Меньше всего белков содержится в ножке гриба. Усвоение белков зависит и от обработки грибов. Хорошо усваиваются организмом измельченные грибы, еще лучше — грибной порошок, приготовленный из сухих грибов. В нем содержится почти вдвое больше белка, чем в свежем мясе. Если обычно белки грибов усваиваются в размере 70 процентов, то усвояемость грибного порошка достигает 88%.

Жиры. Жиров в грибах содержится очень мало, к тому же они тяжело усваиваются организмом. При приготовлении многих грибных блюд к ним добавляют различные жиры. Это повышает калорийность пищи и улучшает ее вкус. Наиболее пригодны молочные жиры — сметана, масло.

Углеводы. По количеству и составу углеводов грибы приближаются к овощам, однако многие углеводы, содержащиеся в грибах, не встречаются в других пищевых продуктах. Кроме того, грибы содержат животный крахмал, или гликоген, а также инсулин, декстрин и др.. Большая часть клетчатки и других углеводов в процессе приготовления пищи и особенно при тепловой обработке грибов разрушается и превращается в простейшие, легко усваиваемые организмом соединения.

Минеральные вещества. Содержание минеральных веществ в грибах приблизительно такое же, как и в других природных продуктах, однако их состав, вследствие

перевеса оснований в нашем питании, весьма благоприятен. Особенно много в грибах калия, фосфора и железа, столь ценных и необходимых для организма человека, но часто отсутствующих в других продуктах питания.

Содержание минеральных веществ в грибах в некоторых других продуктов питания

(данные Х. Шалли)

	Калий K_2O мг%	Кальций CaO мг%	Железо Fe_2O_3 мг%	Фосфор P_2O_5 мг%	Преобладание кислот (—) или оснований (+)
Белый гриб	**697**	**38**	**12**	**254**	**+ 4,4**
Рыжик	**390**	**9**	**9**	**166**	**+ 2,2**
Лисичка	**410**	**10**	**29**	**97**	**+ 4,5**
Шампиньон	**277**	**4**	**6,3**	**84**	**+ 1,8**
Белокочанная капуста	**572**	**70**	**8,3**	**216**	**3,2**
Мука (пшеничная сортовая)	**224**	**3,3**	**2,7**	**221**	**—2,7**
Молоко	**190**	**175**	**0,5**	**168**	**+ 3,3**
Свинина	**393**	**79**	**4**	**465**	**—12,5**

Кальция грибы содержат мало, его лучшим источником являются молоко, творог и сыр, поэтому эти продукты желательно добавлять и к грибным блюдам, Грибы же ценны своими микроэлементами — медью, йодом, манганом, цинком и мышьяком, которые очень важны при обмене веществ в клетках человеческого организма.

Витамины. В грибах обнаружено больше всего витаминов группы В, особенно витаминов **B1**, B2 и PP. Эти витамины содержатся в грибах в относительно большем количестве, чем во всех других продуктах питания, более богаты ими только печень и дрожжи.

Количество витамина D в грибах также весьма значительно. Витамин С имеется во многих грибах, однако они содержат его в очень небольшом количестве — 1—5 %. Суточная потребность человека в витамине С равняется 50—100 мг. Так же мало грибы содержат и

Содержание в грибах некоторых витаминов

(в мг%)

К. Каламээс, «Грибы», 1966 г.

Название грибов	Витамин B1	Витамин PP
Подосиновик	**0,2**	**10,5**
Подберезовик	**0,06**	**11,2**
Лисичка	**0,37**	**10,8**
Сыроежка	**0,1**	**14,0**
Опенок летний	**0,5**	**12,5**

витамина А. Он имеется лишь в некоторых грибах, причем в основном в виде каротина в стадии полувитамина, который лишь после усвоения его организмом превращается в активный витамин А.

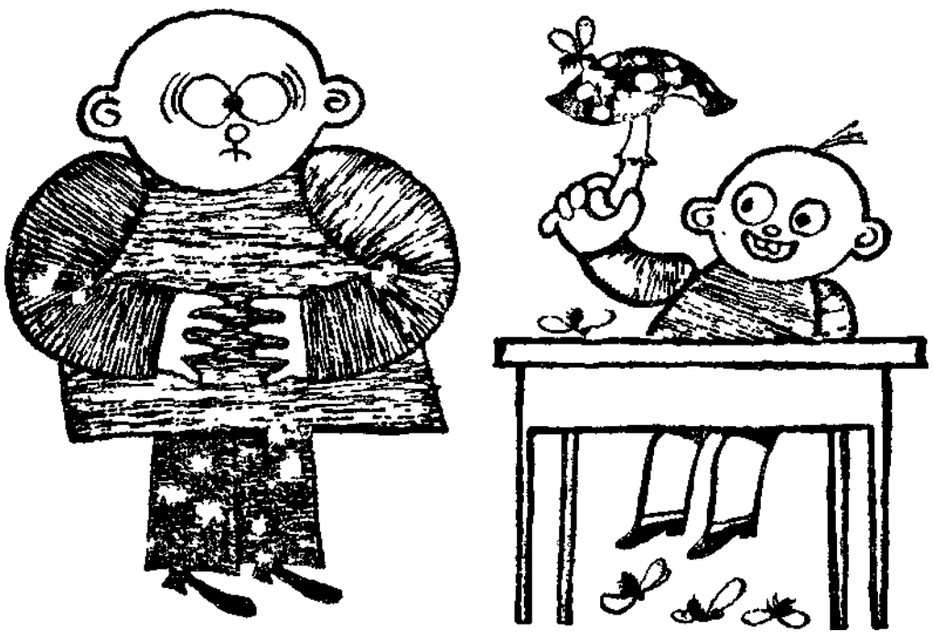
При хранении содержание витаминов в грибах несколько понижается, однако в правильно заготовленных грибах оно остается относительно высоким.

Вкусовые вещества. Грибы содержат много различных ароматических и вкусовых веществ. Отдельные виды грибов обладают своеобразным специфическим запахом и, наряду с этим, запахом и вкусом, характерными для всех грибов. Это обусловлено содержанием в них ароматических веществ — терпенов и экстрактивных веществ. У здорового человека они способствуют повышению аппетита, а следовательно, и лучшей усвояемости пищи. В силу раздражающего действия на пищеварительные органы грибы противопоказаны при заболеваниях печени, желудка и почек. Помимо того, при некоторых кожных заболеваниях в результате употребления в пищу грибов ход болезни также может принять нежелательный характер. При диабете грибы не противопоказаны, т. к. имеющиеся в них углеводы не увеличивают содержания сахара в крови.

К грибам или после них не рекомендуется употреблять спиртные напитки. Под влиянием последних грибные белки в желудке свертываются и тяжело перевариваются организмом.

Многие грибные отвары, особенно из белых грибов, рыжиков, лисичек, подберезовиков и подосиновиков,

обладают высокими вкусовыми и питательными свойствами. Их хорошо использовать вместо бульона при приготовлении супов и соусов. Поскольку такой бульон отличается довольно острым вкусом, соль и различные специи следует добавлять в умеренном количестве.



ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ

Отравление грибами могут вызвать
1) ядовитые грибы,
2) ядовитые вещества, возникшие при хранении грибов.

Постоянно ядовитые грибы. В наших лесах встречается шесть разновидностей опасных грибов, у которых ядовитость сохраняется и после отваривания. Однако, несмотря на это, имеют место случаи, когда их собирают, вследствие их мясистости. К постоянно ядовитым грибам относятся:

мухомор вонючий, бледная поганка — смертельно ядовитые
мухомор пантерный — очень ядовитый
мухомор красный — слабо ядовитый
розовопластинник — очень ядовитый
волоконница — очень ядовитый

Мухоморы распознаются легко. Их общим признаком является наличие булавовидного утолщения с чехлом и кольца на ножке гриба. Другие пластинчатые грибы

могут иметь либо кольцо, либо утолщение и чехол, но одновременно они бывают лишь у мухоморов. Только люди, очень хорошо разбирающиеся в грибах, могут отдать должное вкусному серо-розовому мухомору, другим же лучше воздержаться и от него.

Остальные постоянно ядовитые грибы — волоконницы, говорушки, ложнодождевики обыкновенные — обычно не собираются, т. к. их плодовое тело не отличается мясистостью.

Грибы, ядовитые в сыром виде. Существует ряд таких разновидностей грибов, которые ядовиты лишь в сыром виде: после отваривания содержащиеся в них ядовитые вещества растворяются в воде и грибы становятся пригодными для употребления в пищу; нередко такие грибы отличаются очень хорошими вкусовыми качествами и высоко ценятся как съедобные. К ним относятся: строчок обыкновенный, волнушка розовая, груздь желтый, груздь черный, сыроежка жгучеедкая. Отвар из этих грибов нельзя давать даже животным.

Тепловой обработке следует подвергать также некоторые разновидности горьких грибов горькушки, и ряд других видов млечников, подгруздки белые, некоторые виды рядовок, веселки и т. д.. Однако содержащиеся в них горькие вещества не являются ядовитыми.

Ядовитые вещества, образующиеся в грибах. Отравление могут вызвать и съедобные грибы. Опасны слишком старые грибы, а также грибы, залежавшиеся в свежем или приготовленном виде. Яд образуется в них в результате расщепления белков. Причиной такого расщепления могут быть ферменты, имеющиеся в самих грибах, или попавшие в грибы микробы. Ядовитые вещества могут образоваться в грибах и после их неоднократного промерзания.

Некоторые люди отличаются органической сверхчувствительностью к грибам. Употребление любых грибов вызывает в их организме явления, напоминающие отравление.

При отравлении грибами симптомы болезни обычно проявляются весьма скоро, только при отравлении мухомором вонючим и бледной поганкой скрытый период длится 8—40 часов. Этим и объясняется высокий процент смертности: за большой период времени яд разносится по организму настолько широко, что лечебные

средства перестают оказывать необходимое действие, в результате чего наступает смерть.

Признаками отравления являются боли в желудке и пищеводе, понос, рвота, тошнота, слабость, нередко потение, в более тяжелых случаях судороги, а также расстройства зрения, психики, сердечной и нервной деятельности. Если одновременно с некоторыми видами навозника употреблялись и спиртные напитки, то кожа человека может временно окраситься в красный или лиловый цвет. При этом учащается пульс, повышается температура, появляется сильное сердцебиение. Однако это отравление не опасно для жизни, обычно оно проходит весьма быстро.

В первую очередь желудок и кишечник необходимо очистить от грибов, для этого дают рвотные и слабительные средства. Для разбавления яда дают молока или холодной воды, раствор угля или кофе. Нельзя употреблять спиртных напитков или уксуса, т. к. последние способствуют более быстрому всасыванию яда в кровь. Необходим постельный режим.

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

Во избежание отравлений грибами необходимо помнить следующее.

Собирать только такие грибы, которые вы хорошо знаете. Особенно осторожными следует быть при сборе шампиньонов, т. к. они имеют сходство с бледной поганкой. Ножка шампиньона не имеет утолщения и мешкообразного чехла у основания, пластинчатый слой розовый или коричневый. У бледной поганки ножка у основания окружена пленкой в виде мешочка, пластинки всегда белые.

Собирать только молодые грибы, т. к. старые грибы могут содержать ядовитые соединения.

После похолодания, особенно после неоднократных ночных заморозков, уже не следует собирать грибы, в них может образоваться яд,

Грибы очищать в день сбора или не позднее следующего дня. В последнем случае хранить их, расположив тонким слоем, в прохладном помещении, где имеется приток воздуха. Очищенные, особенно уже промытые

грибы сразу же подвергать окончательной обработке. Вымачивание грибов ухудшает их качество и вкус.
Воду после отваривания грибов слить, т. к. выделяемые ядовитые вещества при варке не уничтожаются.
Грибы после обработки хранить в деревянной, стеклянной или эмалированной посуде. Железо, алюминий и цинк могут способствовать возникновению в грибах ядовитых веществ.
Грибные блюда употреблять в день их приготовления или не позднее следующего дня. Качество подогретых грибных блюд сомнительно, поэтому готовить следует для одноразового употребления. Грибы, подлежащие консервированию, также следует обработать в течение одного или двух дней.
Грибы, заготовленные впрок, хранить в прохладном подвале при постоянной температуре (0—6° С).
Сушить грибы следует быстро, при сравнительно высокой температуре и постоянной циркуляции воздуха. При медленной сушке грибы могут испортиться.

СБОР ГРИБОВ И ИХ ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Ножку гриба подрезают у основания или, если гриб недостаточно знаком, осторожно выдергивают. Для нижней части ножки гриба характерны некоторые признаки, позволяющие определить его вид, в частности отличить мухоморы (утолщение и кольцо) от съедобных грибов. Ножка белого гриба благодаря своей питательной ценности целиком используется в пищу. Ножки опят и зонтиков пестрых отличаются вязкостью, их можно отрезать или отломить от шляпки. Ни один гриб нельзя резко выдергивать из земли, т. к. этим наносится большой вред грибнице.
Корзина для грибов должна быть низкой и широкой. В высокой узкой корзине грибы мнутся, к тому же их трудно оттуда вынимать. Можно использовать и ко-
-обки, но в сетке или мешке, особенно из пластиката, грибы крошатся.
Нож для сбора и чистки грибов должен быть маленьким и острым, желательно из нержавеющей стали. Ту-

пой нож только крошит грибы. В лесу удаляют червоточины и другие поврежденные части, снимают мусор и листья. Дома еще раз внимательно перебирают грибы, очищают и подготавливают их для обработки.

Сортировка по видам. Грибы желательно обрабатывать и заготавливать по видам, т. к. их вкус и способы приготовления различны.

Если грибов мало, то в первую очередь следует отделить грибы, которые можно жарить в свежем виде, от грибов, требующих тепловой обработки. Эстонцы, как правило, подвергают тепловой обработке все грибы. В некоторых случаях это действительно предохраняет от отравления, однако в то же время заметно снижает качество и вкус наиболее ценных грибов. Желательно распределять грибы и по размерам, чтобы облегчить их последующую обработку.

Очистка от мусора. Хвою, листья, мох и другой лесной мусор счищают широкой мягкой кисточкой, ватным тампоном или мягкой тряпочкой. Мусор, приставший к гладкой шляпке гриба, соскабливают ножом. С грибов, не требующих тепловой обработки, мусор удаляют особенно тщательно, прочищая складки кисточкой, так как их нередко используют в сухом виде; для жарения, сушки и запекания идут непромытые грибы или же их быстро промывают и сразу сушат.

Чистка ножом. Острым ножом из нержавеющей стали вырезают все потемневшие и размягченные места, а также те части, которые повреждены лесными вредителями. У более старых трубчатых грибов вырезают трубчатую часть шляпки. У некоторых грибов, имеющих вязкую ножку, ее срезают целиком. У сыроежек, маслят поздних и зернистых снимают, начиная с краев, кожицу со шляпки, так как после тепловой обработки она становится слизистой.

Промывание. Следует как можно меньше мыть и вымачивать грибы. Грибы, которые используются для жарения или сушки, не промывают. Грибы, используемые для других видов обработки, быстро промывают холодной водой и откидывают на решето, сито или пологую доску, чтобы стекла вода. Только грибы с неровной поверхностью — сморчки, строчки, ежевики пестрые и др. — следует промывать дольше, чтобы удалить песок, приставший к складкам шляпки.

Вымачивание. Соленые грибы или грибы, имеющие горький вкус, вымачивают для улучшения их вкусовых качеств, сухие грибы — для восстановления в них влажности. Промытые грибы кладут в холодную воду и вымачивают до получения нужных результатов обычно в течение 2—6 часов. При вымачивании горьких или соленых грибов воду меняют через каждый час, чтобы нежелательные вещества быстрее растворились. Воду, в которой вымачивались сухие грибы, используют в пищу вместе с растворившимися в ней веществами. После длительного вымачивания, особенно если грибы вымачивают непосредственно после их тепловой обработки, в воде растворяется также много ценных питательных веществ.

Нарезка. Вымытые грибы более крупных размеров нарезают на куски. Белые грибы, шампиньоны, рыжики и сыроежки употребляют вместе с ножками. Чтобы приготовленное блюдо или консервы выглядели более красиво, ножки грибов готовят отдельно. Шляпку гриба аккуратно разрезают на одинаковые куски — делят на четыре части, на шесть частей и т. п. Ножку гриба нарезают тонкими кружочками, разрывая таким образом составляющие ее вертикально расположенные вязкие волокна, и получают более вкусное грибное блюдо.

Тепловая обработка. Целью тепловой обработки грибов является уменьшение (устранение) горького вкуса или ядовитости. Следует учитывать, что тепловая обработка понижает пищевую ценность грибов и ослабляет их вкус и аромат. Поэтому грибы надо использовать по возможности без предварительной тепловой обработки. **Ни в коем случае не подвергать тепловой обработке белые грибы, лисички, рыжики, шампиньоны, сморчки, грибы-зонтики, опята летние и колпаки кольчатые.** Большинство сыроежек и рядовок также не нуждается в варке. Лисички, колпаки кольчатые, ножки подберезовиков и некоторые другие грибы после варки становятся вязкими.

Варить следует грибы, которые содержат растворяющиеся в воде ядовитые вещества строчки обыкновенные, сыроежки жгучеедкие и ломкие, волнушки розовые (волжанки), грузди желтые и черные. Варят 15—30 минут в большом количестве воды. Отвар сли-

вают, так как он может явиться причиной отравления животных.

Из-за горького вкуса тепловой обработки требуют многие грибы: горькушки, скрипицы, грузди настоящие, млечники камфорные, ольховые, сладковатые и неедкие, серушки, подгруздки белые, некоторые виды сыроежек, огневки, некоторые виды говорушек, свинушек и многие другие. Эти грибы достаточно варить от 5 до 15 минут, чтобы исчез имеющийся в них горький вкус. Неприятный вкус желчного гриба не пропадает и после варки.

Существует несколько способов тепловой обработки грибов:

* Доводят воду до кипения, на один литр воды добавляют ½ столовой ложки соли. Грибы опускают в кипящую воду и выдерживают там в течение 5—11 минут, затем перекладывают в холодную воду, чтобы они быстрее остыли.

* Грибы опускают в холодную подсоленную воду, быстро доводят до кипения. После закипания посуду снимают с огня и дают грибам остыть в той же воде или обливают чистой водой.

После того, как воду сливают, грибы перекладывают в матерчатый мешочек или на решето, чтобы стекла вода. Нецелесообразно высушивать грибы путем крепкого нажатия, ибо при этом из грибов удаляют много ценных веществ.

Бланшировка. Для сохранения целостности и эластичности при холодном способе засолки и квашении грибы бланшируют. Такой обработке подвергаются в основном сыроежки с плоской шляпкой большого размера, а также рыжики. Промытые грибы откидывают на решето и ошпаривают водой, на несколько минут опускают в кипящую воду или держат над горячим паром. После такой быстрой тепловой обработки грибы становятся более эластичными и, уложенные в посуду для хранения, не ломаются.

Непродолжительное хранение свежих грибов. Если нет возможности обработать грибы в тот же день, их хранят одну ночь (не больше!) в очищенном виде, но не промывают и не нарезают. Грибы перекладывают в широкую корзину или какую-либо плоскую посуду и в открытом виде хранят в прохладном помещении с боль-

шим доступом воздуха: в подвале, сарае, коридоре и др. Очень хорошим местом хранения является холодильник с температурой +2—+6°. Грибы, подлежащие варке, можно залить холодной водой. Посуда для вымачивания должна быть широкой и низкой.

Перед обработкой грибы следует еще раз тщательно перебрать и удалить поврежденные части, возникшие при хранении. Не замеченные прежде отдельные червоточины, размягченные пятна и другие повреждения могут при хранении настолько увеличиться, что большая часть грибов станет непригодной для употребления в пищу.

СРЕДСТВА ОБРАБОТКИ ГРИБОВ И ПОСУДА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Для сохранения пищевой ценности, вкуса и цвета грибов важно, чтобы они обрабатывались наиболее пригодными для этого средствами и хранились в подходящей, правильно закрытой посуде. Ржавеющие ножи и ложки, а также посуда, плохо очищенная или изготовленная из непригодного материала, портят грибы.

Ванночки и миски для промывания грибов должны быть широкими и вместительными, чтобы грибы в них свободно плавали. В маленьких мисках грибы следует промывать в небольшом количестве, время от времени меняя воду.

Посуда для варки. Грибы можно варить в любой достаточно вместительной посуде, однако из алюминиевой или цинковой кастрюли грибы следует выливать сразу же после отваривания. Алюминиевая посуда темнеет под влиянием веществ, которые выделяются из грибов, а цинковая жесть может быть причиной образования в отваре ядовитых соединений.

Для варки в собственном соку или каком-либо жиру берут эмалированную или алюминиевую посуду. Из последней грибы после отваривания сразу же выливают. Ни в коем случае нельзя пользоваться чугунной, медной или оловянной посудой. Такая посуда образует с веществами, содержащимися в грибах, соединения, которые изменяют цвет грибов (в чугунной посуде свет-

лые грибы приобретают темную окраску), уменьшают содержание витаминов или даже могут быть ядовитыми.

Для тушения грибов в небольшом количестве воды или в собственном соку лучше всего использовать огнеупорную стеклянную посуду.

Посуда для хранения грибов. Соленые, маринованные или квашеные грибы хранят в стеклянных банках, эмалированных ведрах, деревянных кадках или бочках. В эмалированных ведрах следует проверить прочность эмали: в старых ведрах эмаль может быть попорчена, такое ведро уже не годится для хранения грибов. Луженые и цинкованные жестяные ведра абсолютно непригодны, их верхний слой растворяется под воздействием слабых кислот, в данном случае грибной жидкости, и образует ядовитые, вредные для здоровья соединения. Посуда из дерева должна быть новой или всегда использоваться только для хранения грибов. Кадки из-под соленых огурцов, капусты и мяса не пригодны, т. к. грибы при хранении в них приобретают не свойственный им привкус. В бочках из-под дождевой воды грибы быстро портятся.

Банки и бутылки для хранения грибов должны быть герметически закрыты и рассчитаны на одноразовое употребление. Оставшиеся в открытых банках грибы могут быстро испортиться.

Чистка посуды для хранения грибов. До употребления посуду следует тщательно промыть следующим образом: не менее 8—10 часов держать в теплой воде, затем вымыть в щелочной воде, используя стиральный порошок или соду (из расчета на 1 литр воды 1 столовая ложка соды), прополоскать кипятком или кипятить в чистой воде (без добавлений) 5—10 минут, затем в горячем месте или на чистой салфетке дать стечь воде; полотенцем не вытирать.

Посуду из-под грибов сразу же промывают и хранят под крышкой или перевернутой в чистом сухом помещении с хорошим доступом воздуха

Способы герметизации. Деревянная посуда должна быть снабжена двумя крышками небольшим, удобно входящим в тару деревянным кружком, на который кладется камень-гнет, и кружком большего размера, целиком закрывающим посуду. Обе крышки дочиста

протирают песком и содовой водой, прополаскивают кипятком и дают просохнуть. На грибы, под кружок с гнетом, кладут чистую плотную прокипяченную салфетку, целиком покрывающую грибы. В качестве гнета используют чисто промытый булыжник. Известняк, кусок бетона или металлический гнет ухудшают вкус и цвет грибов.

Стеклянные банки и бутылки плотно закрывают целлофаном, пластикатом, пергаментом, покрышками из резины и пластмассы, пробками и металлическими крышками.

Целлофан, пластикат и пергамент прополаскивают в кипятке. Неоднократно использованную пленку из целлофана и пластиката отмачивают 10—15 минут в растворе соды, а затем прополаскивают в кипяченой воде.

Покрышки и пробки из пластмассы отмачиваются 10—15 минут в растворе соды или бензойной кислоты, затем прополаскивают в кипяченой воде.

Резиновые крышки и пробки тщательно промывают содовой водой и кипятят в чистой воде 5—10 минут, затем на чистой салфетке дают стечь воде.

Металлические крышки моют содовой водой, оставляют в этой воде на 5—10 минут, а затем несколько раз, меняя воду, прополаскивают кипяченой водой. При кипячении резиновый ободок, окаймляющий металлические крышки, может стать ломким и разорваться.

Все промытые крышки после прополаскивания кладут на чистую салфетку. Если их не используют в тот же день, то непосредственно перед тем, как закрывать ими банки, крышки следует еще раз промыть или хотя бы прополоскать кипяченой водой.

Место хранения. Грибы надо хранить в чистом прохладном темном помещении. Наиболее благоприятная температура помещения от +1° до +4° С. Сушеные грибы и грибной порошок следует хранить в очень сухом помещении, температура которого может быть выше, но должна быть ровной.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ

ОСНОВЫ ХРАНЕНИЯ ГРИБОВ

В свежем виде грибы сохраняются очень короткое время. Даже в холодном помещении они уже через два—три дня становятся мягкими, темными или пятнистыми. Порча грибов частично обусловливается содержащимися в них ферментами, в основном же деятельностью микроорганизмов: плесневых грибков, бактерий и дрожжевых грибков. Доступу последних способствуют вредители: улитки и черви.

Микроорганизмы не могут развиваться в целых, неповрежденных грибах, зато в порченых, давленых или поломанных грибах они проникают в мякоть, где интенсивно размножаются. Грибы быстро портятся именно потому, что содержат все нужные для развития микроорганизмов питательные вещества: белки, углеводы, минеральные вещества и обилие влаги. Мягкая клеточная оболочка не препятствует распространению микробов.

Грибы можно сохранять в течение длительного времени, если уничтожить микроорганизмы или задержать их развитие. Для этого имеется ряд возможностей.

Холод. При температуре ниже +6°С развитие микроорганизмов задерживается, а при температуре ниже —18° С в большинстве случаев почти совсем прекращается. Многие продукты питания, в том числе и грибы, можно хранить в сильно замороженном виде, при этом полностью сохраняется присущий им в свежем виде вкус. Однако под влиянием ферментов грибы после оттаивания могут стать ядовитыми. Грибные консервы следует хранить при прохладной ровной температуре (+1—+6°С).

Сухость. Если содержание воды в грибах упадет ниже 14%, обмен веществ в микроорганизмах прекратится, в результате чего грибы сохраняются. На этом и основывается сушка грибов и приготовление грибного порошка. Названные продукты обычно содержат 13 процентов влаги.

Поваренная соль. Соление — известный с давних времен, дешевый и широко распространенный способ хране-

ния грибов. Поваренная соль обладает сильным гигроскопическим действием, поэтому при добавлении соли количество воды в грибных клетках уменьшается настолько, что микроорганизмы лишаются питания, хотя и кажется, что в соленых грибах много воды.

Кислоты. Многие микроорганизмы, особенно гнилостные бактерии, не развиваются в кислотной среде. При заготовке грибов это явление можно использовать в двух видах консервирования: при маринновании добавляют уксусную кислоту, тогда как при квашении грибов молочно-кислотные бактерии вырабатывают молочную кислоту. Для получения нужного консервирующего действия крепость кислоты должна составлять приблизительно от 0,6 до 1,5%. При использовании более слабого раствора уксуса банки следует плотно, герметически закрыть.

Тепловая обработка. При горючем епособе обработки микроорганизмы уничтожаются, поэтому грибы сразу же после варки в воде или в собственном соку свободны от микробов. Для того чтобы из воздуха не проникли новые микроорганизмы, грибы следует хранить в герметически закрытой посуде. Банки вместе с уложенными в них грибами необходимо в течение 60—90 минут стерилизовать при температуре 100° С. Порчу грибов могут вызвать микроорганизмы, выжившие после одноразовой тепловой обработки. С целью их полного уничтожения через день или два банки с грибами еще раз кипятят в течение 30 минут. Банки нужно часто контролировать. Если отошла крышка, появились пузырьки или плесень, изменился запах, -— консервы нельзя употреблять в пищу.

Консервируемые грибы должны быть свежими, по возможности собранными в тот же день. Их собирают утром, когда почва уже подсохнет после росы, или в сухую погоду. Грибы, собранные во время дождя или при росе, содержат излишнюю влагу и не подходят для длительного хранения. Лучше всего использовать молодые, достаточно крупные, но не перезревшие грибы. Слишком старые, уже несколько размягченные грибы плохо сохраняются, и консервы из них получаются невкусные.

Грибы должны быть целыми, с плотной мякотью, без повреждений. Такие грибы имеют естественную защиту

от микроорганизмов, к тому же бактерии, вызывающие порчу грибов, в них еще не попали.
Для каждого сорта грибов следует выбрать соответствующий способ консервирования, который обеспечивает сохранение или даже выделяет их ценные вкусовые качества, цвет и состав.

СОЛЕНИЕ

Солить можно все сорта грибов, так как в соленом виде все грибы хорошо сохраняются. Необходимо только учитывать, что под воздействием соли снижается питательная ценность грибов и в большей степени, чем при других способах заготовки, ухудшается их вкус. Поэтому предпочтительнее солить грибы с более низкими вкусовыми качествами или с горьковатым привкусом: грузди настоящие, черные или желтые, ежевики пестрые, сыроежки болотные или жгучеедкие, рядовки. Для хранения млечников сладковатых, рыжиков, белых грибов, лисичек, колпаков кольчатых и шампиньонов больше подходят другие способы обработки.
При засолке грибов по видам получают продукцию, однородную по своему качеству, однако можно засаливать вместе и разные грибы или в одну посуду помещать два—три сорта грибов одинакового вкуса. Рыжики можно солить с ножками или без них. В последнем случае ножки отрезают и солят отдельно.
Грибы солят в сыром или отваренном виде. Горькие или ядовитые в сыром виде грибы нужно обязательно проварить. Правда, горечь при солении уменьшается, а в некоторых случаях по истечении одного или двух месяцев совсем исчезает, однако употреблять эти грибы в пищу раньше указанного срока не рекомендуется.

СОЛЕНИЕ СЫРЫХ ГРИБОВ

На 10 кг сырых грибов кладут от 450 до 600 г соли (2—3 стакана)

Собранные в сухую погоду грибы чистят, удаляя все поврежденные части, затем грибы с более нежной на вкус мякотью быстро промывают холодной водой, горь-

коватые грибы вымачивают в течение нескольких часов или даже ночи. Дают стечь воде и слоями, пересыпая каждый слой солью, укладывают в банку или бочку. Дно посуды засыпают солью, на нее кладут грибы шляпками вниз слоем приблизительно 5—6 см, затем опять посыпают солью. Сверху засыпают солью более густо, накрывают чистой салфеткой, на нее кладут деревянный кружок с камнем-гнетом. Когда через несколько дней грибы сильно осядут, можно добавить новую порцию грибов или заполнить свободное место грибами, посоленными ранее в какой-либо небольшой посуде. Образовавшийся рассол не выливают, а используют вместе с грибами или даже без них, — при приготовлении супов и соусов он придаст им приятный вкус.

Посоленные таким образом грибы просаливаются и становятся пригодными к употреблению через один или два месяца, когда исчезает имеющийся в грибах сырой привкус. Описанный способ подходит для соления летних опят рыжиков и негорьких сыроежек.

Рыжики, колпаки кольчатые, подберезовики и подосиновики можно солить и не промывая их. Для этого собранные в сухую погоду грибы очищают мягкой щеткой или тряпкой; грибы, покрытые слоем песка, протирают влажной тряпкой, если их не моют и не вымачивают. На дно посуды насыпают чистой, белой сухой соли, затем слоями, пересыпая каждый слой солью, кладут грибы шляпками вниз. Класть следует аккуратно и осторожно, чтобы не поломать грибы. Сверху грибы засыпают солью. Соотношение соли и грибов то же, что и при солении сырых промытых грибов.

Камень-гнет должен быть средней тяжести, если он слишком легок, грибы поднимутся вверх, при слишком большой тяжести можно поломать грибы. По мере оседания добавляют новые порции грибов.

СОЛЕНИЕ ОТВАРЕННЫХ ГРИБОВ

На 10 кг отваренных грибов кладут 450—600 г соли (чеснок, лук, хрен, эстрагон или стебельки укропа).

Собранные в сухую погоду грибы чистят и промывают, затем отваривают в слегка подсоленной воде. Продол-

жительность варки зависит от вида грибов и степени их ядовитости. Охлаждают в холодной воде или на сквозняке; на решете или в неплотном матерчатом мешочке дают стечь воде. Затем грибы кладут в банку или бочку и перемешивают с солью, покрывают тканью и крышкой с камнем-гнетом. Через несколько дней, после того, как грибы осядут, можно добавить новые грибы с соответствующим количеством соли. Количество соли зависит от места хранения: в сыром и теплом помещении соли надо класть больше, в хорошо проветриваемом помещении — меньше. Приправы кладут на дно посуды или смешивают с грибами. Таким способом солят горькие и ядовитые в сыром виде грибы. Приблизительно через неделю они пригодны к употреблению.

Рассол, выделяющийся из грибов, в течение всего срока хранения должен полностью покрывать грибы во избежание плесневения. Если же рассола мало и он не покрывает грибов, следует добавить охлажденной соленой кипяченой воды. Для этого на 1 литр воды берут 50 г соли, т. е. две столовые ложки.

В период хранения следует время от времени проверять грибы и в случае необходимости удалять плесень. Задетые плесенью крышку, камень-гнет и ткань промывают в содовой воде и кипятят, внутренний край посуды протирают салфеткой, смоченной раствором соли или уксуса.

СОЛЕНИЕ БЛАНШИРОВАННЫХ ГРИБОВ

На 10 кг сырых грибов кладут 400—500 г соли (2—2,5 стакана), (чеснок, петрушку, хрен, стебельки укропа или сельдерея).

Очищенные и промытые грибы бланшируют поместив на решето, обильно поливают кипятком, держат на пару или на короткое время опускают в кипяток, чтобы грибы стали эластичными, нехрупкими. Затем быстро охлаждают, заливают холодной водой или держат на сквозняке. Солят так же, как и сырые грибы. Уже через 3—4 дня бланшированные грибы просаливаются и пригодны к употреблению. Таким способом хорошо солить сыроежки, колпаки кольчатые, рядовки и др.

КВАШЕНИЕ

10 кг грибов, 5—6 веточек (250—300 г) малины, черной или красной смородины с листьями, 100—150 г стебельков укропа вместе с соцветиями и семенами, зелень петрушки, 1 корень хрена или ½—1 головка чеснока, 350—450 г соли, (кипяченая вода), (3—4 ст. ложки сахара, ½—1 стакан сыворотки)

Квасят различные млечники, опята летние, колпаки кольчатые, лисички, опята осенние, боровики и другие грибы, имеющие мясистое плодовое тело. Выбирают молодые неповрежденные грибы, собранные в сухую погоду.

После того как грибы очищены, подрезают ножки, грибы промывают холодной водой. Негорькие грибы вымачивают несколько часов, горькие — 1—3 дня, сменяя воду каждый день. Затем на решете дают стечь воде.

Подготовленные свежие грибы укладывают в стеклянную банку или деревянную посуду шляпками вниз, перекладывая каждый слой листьями и приправами. Квасить можно и без листьев. Если же их кладут, то нижний и верхний слои должны быть из листьев. Каждый слой толщиной в 5—6 см пересыпают солью. Сверху накрывают крышкой и камнем-гнетом. Обычно при этом образуется такое количество рассола, что он покрывает все грибы. Через несколько дней, когда грибы осядут, можно добавить новую порцию грибов с соответствующим количеством приправ. Рассола должно быть столько, чтобы им была покрыта и крышка. Частично это можно регулировать с помощью камня-гнета, по мере надобности увеличивая его тяжесть. Если же и тогда жидкости будет недостаточно, прибавляют чистой кипяченой или подсоленной воды, в зависимости от того, нужно или нет добавить к грибам соли. Грибы заквашиваются в течение одного или двух месяцев. При квашении в грибах исчезает горечь и сырой вкус, их используют в сыром виде для приготовления салата или в виде гарнира к различным блюдам. Для ускорения квашения к грибам можно добавить сахар и сыворотку. Последняя воздействует как грибковая культура: имеющиеся в сыворотке бактерии быстро развиваются

и придают грибам чистый вкус. Сахар нужен им для питания. При обнаружении плесени крышку и камень-гнет промывают раствором уксуса, плесень удаляют как с рассола, так и с внутренней стороны посуды.

МАРИНОВАНИЕ

Маринуют отваренные в воде или в собственном соку грибы.

Грибы лучше на вкус и хорошо сохраняются, если их маринуют по видам, но в одной посуде можно мариновать и разные грибы или несколько видов грибов одинакового вкуса.

В нижеприведенных рецептах предлагается использовать маринад, содержащий 3—4 % -ный уксус, благодаря которому грибы получают 1,25—1,5%-ную кислотность, которая вполне достаточна для хранения грибов в прохладном помещении при ровной, устойчивой температуре. Если помещение плохое и, главное, если температура в нем неровная, следует приготовить маринад более сильной концентрации, добавив больше уксусной кислоты, или стерилизовать банки, а затем герметически закрыть их.

Маринад должен покрывать грибы. Если помещение сухое и банки недостаточно плотно закрыты, иногда в течение зимы приходится добавлять маринад или воду.

Обычно маринованные грибы хранятся в банках с пластмассовой крышкой, но их можно хранить и в бутылках с широким горлышком, в которых меньше площадь испарения.

Вместо уксусной кислоты можно использовать лимонную кислоту, однако ее действие при хранении грибов значительно слабее. Маринады с лимонной кислотой следует хранить в герметически закрытых банках, стерилизованных в течение часа при температуре 100° С.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ РАЗНЫХ ВИДОВ

1 кг грибов, 1,5—2 стакана воды, 50—70 г 30%-ной уксусной кислоты, 15—20 г (2—3 чайные ложки) соли, 15 горошин перца, 10 горошин специй, 2 лавровых листа, 1—2 луковицы, (1 морковь).

Для маринада подбирают мелкие грибы или нарезают на куски более крупные. Свежие грибы чистят, промывают холодной водой и, откинув на решето, дают воде стечь. Затем грибы кипятят в небольшом количестве воды или без добавления воды в течение 5—10 минут. Горькие ж ядовитые грибы варят отдельно, по видам. В другую посуду наливают воду и кипятят ее в течение нескольких минут вместе со специями и нарезанными кружочками луком и морковью, к концу варки добавляют уксусную кислоту. Слегка подсушенные грибы опускают в маринад и варят в течении 4—5 минут, затем заправляют.

Грибы перекладывают в банки или бутылки, заливают таким количеством маринада, чтобы все грибы были покрыты им. Посуду сразу же закрывают, охлаждают и выносят в помещение для хранения.

МАРИНОВАННЫЕ РЫЖИКИ

1 кг мелких рыжиков, 2—3 чайные ложки соли, 6—8 горошин перца, 1 лавровый лист, 50—70 г (полбутылки) 30%-ной уксусной кислоты, (1 луковица), (½ чайной ложки сахара), (2 стакана воды).

Рыжики чистят, быстро промывают в холодной воде и варят 15—20 минут вместе с вкусовыми приправами в небольшом количестве воды. К концу варки можно добавить кольца сырого лука. Грибы следует все время помешивать, чтобы они не пригорали. Во время варки грибы выделяют сок, который можно использовать как жидкость для маринада. К ней добавляют уксусную кислоту и варят вместе с грибами 3—5 минут. Горячий маринад с грибами перекладывают в горячую банку и сразу же закрывают.

Полученный маринад отличается темным цветом, но грибы в нем хорошо сохраняют свою пищевую ценность. Если хотят, чтобы маринад был светлым, отваренные грибы вынимают из отвара, заливают их уксусом, разбавленным водой и заправленным сахаром. Грибы проваривают в этом маринаде, затем вместе с маринадом перекладывают в банку. Сок, полученный при варке, используют для приготовления супа или соуса. В этом случае лук отваривают уже в последнем маринаде.

МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ И ДР. ГРИБЫ

1 кг белых грибов, подосиновиков, подберезовиков, маслят поздних или лиственничных, 20 г (3 чайные ложки) соли, 12 горошин перца, 5 горошин специй, 2 лавровых листа, немного мускатного ореха, 60—70 г (2/3 бутылки) 30%-ной уксусной кислоты, 1/3 чайной ложки сахара, (1—2 стакана воды), (1 луковица).

Грибы очищают, быстро промывают холодной водой, откидывают на решето. Мелкие грибы оставляют целыми, крупные нарезают небольшими кусочками. Грибы помещают в кастрюлю со смоченным дном, посыпают солью и прогревают. В выделившемся соке грибы варят 5—10 минут, затем добавляют специи и лук и варят еще несколько минут. Для маринада можно использовать грибной сок, добавив к нему уксусную кислоту. Однако ввиду того, что маринад на грибном соке получается темный, ему часто предпочитают светлый маринад. Для этого грибы вынимают из сока. Из воды, сахара и уксусной кислоты варят маринад, опускают в него грибы вместе с приправами, кипятят несколько минут, затем кладут в банки, которые сразу же закрывают. Грибной отвар в этом случае используют для супа или соуса.

МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

1 кг шампиньонов, 2 стакана воды, 50—60 г (½ бутылки) 30%-ной уксусной кислоты, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, 10 г (1—2 чайные ложки) соли, немного мускатного ореха.

Мелкие шампиньоны чистят, промывают холодной водой и откидывают на решето. Воду заправляют уксусной кислотой и специями и доводят до кипения. Грибы варят в слегка подсоленной воде 5 минут, затем вынимают шумовкой, дают стечь воде, кладут в маринад и варят еще несколько минут. Перекладывают в банки, сразу же закрывают их и охлаждают. Шампиньоны можно мариновать и в собственном соку, но маринад получается весьма темным и поэтому менее привлекательным на вид.

МАРИНОВАННЫЕ ГОРЬКУШКИ

1 кг мелких горькушек, 2 стакана воды, ½ бутылки 30%-ной уксусной кислоты, 1 ст. ложка соли, 1—2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 гвоздик, 2 лавровых листа, 1—2 луковицы, ½ моркови.

Горькушки чистят, моют и отваривают. Маринад готовят из воды, приправ и нарезанных кружочками овощей, к концу варки прибавляют уксусную кислоту. Отжатые грибы кладут в маринад и варят еще 5—10 минут. Затем грибы вместе с маринадом перекладывают в банки и сразу же плотно закрывают.

МАРИНОВАННЫЕ СЫРОЕЖКИ

1 кг мелких сыроежек, 1 ст. ложку соли, 2 стакана воды, ½ бутылки 30% -ной уксусной кислоты, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 10—12 мелких луковичек, 2—3 гвоздики, ½ чайной ложки сахара.

Мелкие, с круглыми шляпками сыроежки чистят и моют. Сыроежки красные отваривают в слегка подсоленной воде, другие виды сыроежек варят в собственном соку с небольшим добавлением соли, затем на решето дают стечь воде. Маринад варят из воды, специй и целых мелких луковичек, уксус добавляют в последнюю очередь. Заправляют, затем в маринад опускают грибы и варят еще 5—6 минут. Горячие грибы вместе с луковичками раскладывают по банкам, маринад продолжают варить еще некоторое время для получения большей крепости, а затем заливают им грибы. Банки сразу же закрывают и после охлаждения выносят в помещение для хранения.

СМЕШАННЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ

400 г мелких грибов, 400—500 г (1 литр) мелких огурцов, 5—6 мелких помидоров, 1 головка цветной капусты, 300 г фасоли, 2 стакана свежего гороха или его стручков, 200 г мелкой моркови (каротель), 1 литр воды, 1—2 бутылки 30%-ной уксусной кислоты, 1 ст. ложка

соли, 1 чайная ложка горошин перца, немного имбиря и мускатного ореха, 5—6 гвоздик, 1 чайная ложка сахара.

Подбирают мелкие, с круглыми шляпками, одинакового размера грибы. Их чистят, моют и отваривают в собственном соку или в воде (в зависимости от вида грибов). Огурцы и помидоры моют, остальные овощи чистят и отваривают на пару или в подсоленной воде.
(Слегка обсушенные и остывшие продукты укладывают слоями в банку, заливают варившимся со специями маринадом с таким расчетом, чтобы последний слой был покрыт им на 2 сантиметра. Для того, чтобы продукты не поднимались кверху, на них можно наложить легкий гнет. Банку закрывают в охлажденном виде.
Состав смешанного салата можно при желании изменить, не употребив или добавив что-либо. Смешанный салат, состоящий из продуктов различного вкуса и цвета, будет приятнее на вкус, чем салат из однородных продуктов. Если в салат не кладут гороха, то следует увеличить количество сахара.
Если помещение для хранения не отвечает требованиям или приготовлен более слабый уксусный маринад, то банки надо стерилизовать 60 минут при температуре 90° С, а через несколько дней еще 30 минут при той же температуре.

ХРАНЕНИЕ В ГЕРМЕТИЧЕСКИ ЗАКРЫТЫХ БАНКАХ

В герметически закрытых банках грибы полностью сохраняют присущие им в свежем виде вкус и запах, поэтому этот способ в первую очередь подходит для хранения грибов с нежным вкусом и большой питательной ценностью — белых грибов, шампиньонов, лисичек, рыжиков, колпаков кольчатых и др.
Грибы должны быть очень свежими, обязательно собранными в день их заготовки, только в этом случае они могут хорошо сохраниться.
Консервы будут вкуснее, если грибы заготавливать по видам и укладывать в отдельные банки, таким образом

будет сохранен характерный для каждого сорта грибов вкус и запах. Если же грибов мало, то в одной посуде консервируют несколько видов грибов, однородных по вкусу, например, белые грибы и рыжики, лисички и сыроежки и др. Грибы, содержащие остро горький сок, следует отварить отдельно и только тогда смешать с другими грибами, иначе их горечь испортит вкус других грибов.

Грибы, которые хранятся в герметически закрытых банках, можно приготовить различным способом.

ГРИБЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

1 кг грибов, 20 г (1 ст. ложка) поваренной соли.

Мелкие грибы оставляют целыми, более крупные разрезают пополам или нарезают кусочками, но не шинкуют. У больших грибов шляпку можно нарезать брусочками, а ножку тонкими кружочками.

Очищенные, вымытые и нарезанные грибы кладут в посуду для варки, дно которой смочено водой, добавляют соли и прогревают грибы до тех пор, пока из них не выделится сок и грибы в нем не станут мягкими. Чтобы грибы были вкуснее, их варят при слабом кипении (90—95° С) в течении 10—20 минут, в зависимости от размера нарезанных грибов. После варки кладут в горячие чистые банки. Заливают кипящим грибным соком, выделившимся во время прогревания так, чтобы грибы были полностью покрыты жидкостью. Банки сразу же герметически закрывают, быстро охлаждают. В хорошем, с ровной температурой, темном помещении заготовленные таким способом грибы прекрасно сохраняются.

Если помещение для хранения грибов плохое, наполненные банки нужно еще раз прокипятить. Для этого неплотно закрытые крышками банки ставят в горячую воду, такую же, как и сами банки, и кипятят при температуре 100° С — поллитровые банки 1 час, литровые или большего размера — 1,5 часа, трехлитровые — 2 часа. Через 2—3 дня банки снова кипятят в течение 30 минут.

Такой способ заготовки особенно рекомендуется для рыжиков, колпаков кольчатых и белых грибов

ГРИБЫ В ПОСОЛЕННОЙ ВОДЕ

1 кг грибов, 2 стакана воды, 2—3 чайные ложки поваренной соли, долька чеснока.

Молодые, одинакового размера грибы чистят, моют и кипятят 5—10 минут. Затем их охлаждают в холодной воде, слегка отжимают или в мешочке дают стечь воде и кладут в банки или бутылки. Заливают кипяченой соленой водой так, чтобы она полностью покрыла грибы. Банки закрывают, помещают в воду и кипятят 1 час при температуре 100° С.
Такой способ заготовки можно использовать для всех видов грибов, но больше всего он подходит для грибов, требующих варки, например, для горьких видов сыроежек, волнушек, груздей настоящих и желтых и др.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ

1 кг грибов (3 литра), 350 г сливочного масла, 20 г (3 чайные ложки) соли.

Свежие, только что собранные грибы очищают, быстро промывают холодной водой, дают воде стечь и нарезают брусочками или кусочками. В посуде для варки растапливают масло, кладут в него грибы, добавляют соль, посуду накрывают крышкой и варят грибы при слабом кипении 45—50 минут. Затем жарят без крышки до тех пор, пока не испарится выделившийся из грибов сок и масло не станет прозрачным. Горячие грибы перекладывают в маленькие, предназначенные для одноразового употребления банки, предварительно стерилизованные в кипящей воде. Сверху заливают растопленным маслом, которое должно покрывать грибы слоем не менее 1 сантиметра. Банки сразу же закрывают и охлаждают. В начале прогревания банки наполовину закрывают металлическими крышками, а по его окончании, как только банки вынимают из воды, где они стерилизовались, их закрывают крышками из пластмассы или целлофана. Если помещение для хранения грибов отвечает требованиям, то заготовленные таким образом грибы не нуждаются в повторном проваривании. При плохом помещении наполовину закрытые

банки с грибами опускают в воду и стерилизуют в течении одного часа при температуре 100° С, после чего их герметически закрывают.

Ввиду того что под влиянием света жиры расщепляются, следует по возможности использовать темные банки или бутылки и хранить грибы в темном, сухом, прохладном помещении.

Для жарения больше всего подходят белые грибы, рыжики, лисички и шампиньоны.

Вместо сливочного масла можно использовать растопленное свиное или растительное сало, растительное масло и др., но сливочное масло придает грибам особенно приятный вкус.

ГРИБНОЙ ЭКСТРАКТ

Для приготовления грибного экстракта можно использовать сок, который выделяется из белых грибов, рыжиков и других грибов, имеющих мягкий, нежный вкус, при их прогревании без воды. Обычно сока так много, что он не весь используется для заливки грибов в банках. Для получения сока можно использовать и более старые, менее ценные или смешанные грибы, а также чистые отходы, оставшиеся после чистки грибов ножки, губчатые слои, грибное крошево и др. Грибную массу шинкуют или пропускают через мясорубку, проваривают в собственном соку, поддерживая в течение 30 минут температуру, при которой грибы слабо кипят. Грибной сок процеживают через марлю или льняную ткань, предварительно ошпаренную кипятком; грибную массу насухо отжимают. Эту же грибную массу можно еще раз прокипятить, добавив немного воды, и снова процедить, чтобы вышел весь сок. На 1литр полученной жидкости добавляют 1—2 чайные ложки мелкой соли, наливают в широкую посуду, ставят на слабый огонь и, не накрывая крышкой, дают воде испаряться до тех пор, пока экстракт не загустеет и не станет похожим на сироп. Он не стекает полностью с ложки, а покрывает ее тонким слоем. Экстракт в горячем виде наливают в маленькие стерилизованные бутылки, сразу же плотно закупоривают их и быстро охлаждают. Бутылки должны быть настолько малень-

кими, чтобы экстракт можно было использовать в течение 2—3 дней. При плохом помещении для хранения бутылки с экстрактом необходимо стерилизовать 30—45 минут при температуре 100° С.
Грибной экстракт используется в основном для заправки супов и соусов, по вкусу он напоминает мясной бульон.

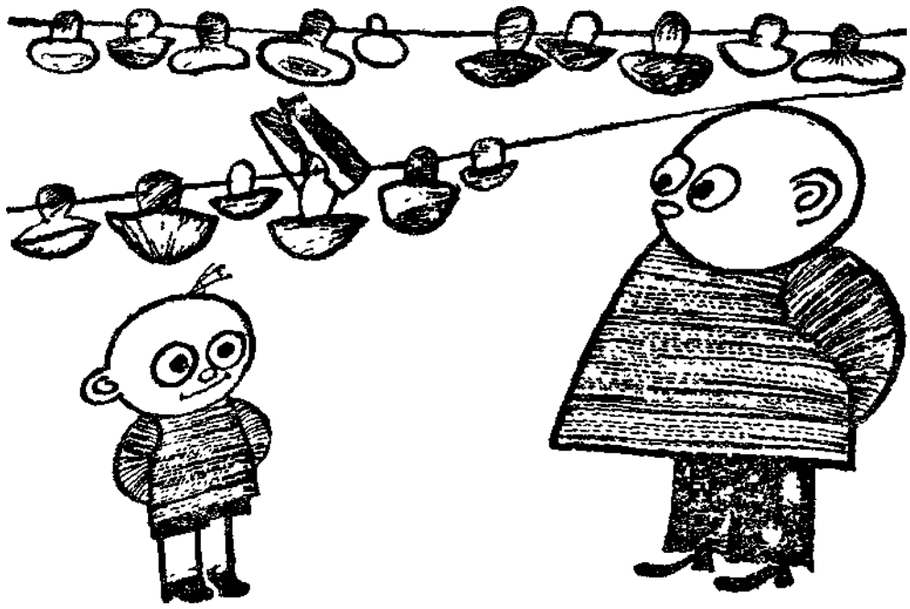
ГРИБНОЙ СОК СО СПЕЦИЯМИ

1 литр грибного сока или 2 кг свежих грибов, 2—3 луковицы, 2—3 чайные ложки мелкого перца, 5—6 лавровых листьев, ½ чайной ложки специй, 2 ст. ложки соли.

К грибному соку, образовавшемуся при прогревании грибов (без воды), добавляют нашинкованный лук, специи и соль и кипятят на слабом огне, пока сок не загустеет и не станет похожим на сироп, посла чего в горячем виде его наливают в горячие бутылки. Их сразу же плотно закрывают и охлаждают.
Грибной сок из свежих грибов можно приготовить и следующим способом: целые или нарезанные грибы очищают, промывают, откидывают на решето и мелко шинкуют или пропускают через мясорубку, смешивают с солью и специями и 3—4 дня выдерживают в холодном месте. За это время из грибов выделится сравнительно большое количество сока. Его отжимают сквозь ткань, обданную кипятком, затем добавляют нашинкованный лук и варят до загустения.
При плохих условиях хранения бутылки с соком следует кипятить 30 минут или увеличить количество соли.
Грибной сок со специями следует добавлять в пищу раньше, чем другие вкусовые приправы, иначе, блюдо может получиться излишне острым.

СУШКА

Сушат молодые, свежие грибы, собранные в сухую погоду.
Для сушки пригодны все виды грибов, не требующие тепловой обработки. Особенно хороший вкус имеют бе-



лые грибы, подберезовики, подосиновики, лисички, грибы-зонтики. Строчки обыкновенные после сушки не опасны, их ядовитость исчезает.

Лесной мусор и землю с грибов счищают мягкой тряпкой, щеточкой, широкой кисточкой или ножом. У более крупных грибов отрезают ножку, у более старых удаляют нижний трубчатый или пластинчатый слой шляпки. Мелкие грибы сушат целиком, крупные разрезают пополам или на четыре части. Чистые ножки белых грибов можно сушить отдельно.

Грибы, предназначенные для сушки, мыть не следует, т. *к*. это усложнило бы их высушивание.

Сушить можно различными способами: на решетке или металлическом сите — в сушилке или дома на плите, в духовом шкафу и т. п.

Очищенные грибы кладут тонким слоем, шляпками вниз, на сито, решетку, покрытый бумагой противень или на плотно прикрепленную к раме марлю и помещают в сушилку, духовой шкаф или на теплую плиту. Сначала сушат при температуре 40—50° С. Когда грибы провялены, температуру увеличивают до 70—80° С. Температура не должна превышать 95° С, иначе изменится вкус грибов. Нельзя сразу начинать сушить грибы при очень высокой температуре, тогда грибы будут не сушиться, а печься. Во время сушки грибы вместе с подставкой рекомендуется 2—3 раза вынуть из сушилки и быстро проветрить, чтобы они сохранили более светлый цвет.

Грибы, нанизанные на веревочки, можно, предварительно просушить на солнце, на чердаке или в сарае

только в очень сухую и теплую погоду. В большинстве же случаев во время сбора грибов уже стоит прохладная погода, и грибы в процессе сушки портятся и червивеют. Окончательная сушка их почти всегда должна производиться при более высокой температуре.

Если грибы, нанизанные на веревочки, сушить над горячей плитой, на теплом сквозняке или около печки, следует позаботиться о том, чтобы была нужная температура. Грибы не должны пригорать или сушиться слишком медленно. Помещение должно быть хорошо проветриваемым, но не сырым, иначе грибы будут плесневеть и преть.

Грибы надо сушить до тех пор, пока при нажатии на них уже не выделяется сок, но сами они еще упруги и не ломаются. Пересушенные грибы становятся ломкими и крошатся. Белые грибы, лисички и грибы-зонтики в сушеном виде светлые, подберезовики ж подосиновики — темные.

Сухие грибы хранят по видам в сухом прохладном помещении, в закрытых крышками банках или в мешочках из пластиката. Время от времени их перебирают, чтобы они не портились. Перед употреблением сухие грибы промывают в холодной воде и вымачивают в течение 2—3 часов, пока они не становятся мягкими. Воду, в которой вымачивались грибы, используют при приготовлении пищи.

ГРИБНОЙ ПОРОШОК

Грибной порошок можно приготовить из различных съедобных грибов. Лучше всего использовать грибы с хорошим ароматом и приятным вкусом: рыжики, грибы-зонтики, строчки обыкновенные и др., но пригодны и смешанные грибы.

Очищенные сухие грибы нарезают тонкими ломтиками и высушивают до твердости. Остывшие грибы измельчают в кофемолке или в мельнице для перца. Если полученный грибной порошок недостаточно мелок, его просеивают, более крупный высушивают еще раз и снова промалывают. Мелкий порошок лучше растворяется и усваивается.

Грибной порошок хранят в сухом месте в закрытых банках, бутылках или пластикатовых мешочках.
Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды, где он набухает в течение 20—30 минут, аатем добавляют в пищу и варят 10—15 минут.
Грибной порошок является хорошей приправой к супам, соусам, тушеным мясным и овощным блюдам. Ввиду того что грибы в порошке хорошо размельчены и при этом очень сухие, грибной порошок сохраняется лучше, чем другие грибные консервы, помимо того, очень высока его питательная ценность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБНЫХ ЗАГОТОВОК

СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ

Соленые грибы вынимают из посуды слоями таким образом, чтобы верхний слой всегда оставался ровным и был покрыт рассолом. Неровный, выступающий из воды слой грибов легко может испортиться.
Грибы промывают холодной водой и затем вымачивают 1—2 часа. Если хотят сократить время вымачивания, то необходимо менять воду или держать грибы под проточной водой. Вымачивание в теплой воде ухудшает вкус грибов.
Вымоченные грибы могут быть использованы для приготовления холодных и горячих соусов, салатов, котлет, начинок и запеканок. Ввиду того что вкус соленых грибов значительно слабее свежих, к изготовляемым горячим блюдам рекомендуется добавлять грибной сок или экстракт, а также заправлять их по мере надобности другими приправами.

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Сушеные грибы промывают в большом количестве тепловатой или теплой воды, так как обычно они бывают запыленными. Затем их вымачивают в холодной воде. Мелкие и нарезанные кусками грибы становятся мяг-

кими через 2—3 часа, для размягчения более крупных грибов требуется 6—8 часов. В той же воде их варят до мягкости (10—15 минут) и используют в пищу вместе с отваром. В супе, соусе, запеканке или в виде начинки грибы еще раз прогреваются уже вместе с приготовляемой едой. Если из сушеных грибов хотят приготовить холодный соус или салат, их следует варить в той же воде, где они вымачивались, несколько дольше, до полной готовности.

КВАШЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Квашеные и маринованные грибы могут подаваться к столу в виде салата. Помимо того, их используют как гарнир к различным блюдам или как самостоятельную закуску. Вместе с другими продуктами или каким-либо салатным соусом из квашеных и маринованных грибов можно приготовить смешанные салаты, холодные соусы и начинки для холодных блюд. Мелкие грибы подходят для украшения холодных блюд.

ГРИБЫ В ГЕРМЕТИЧЕСКИ ЗАКРЫТЫХ БАНКАХ

В герметически закрытых банках могут развиваться некоторые анаэробные (живущие без свободного кислорода) микроорганизмы. Они могут быть причиной появления в грибах ядовитых соединений. Нельзя употреблять в пищу грибов, которые утратили присущий им в свежем виде запах, в рассоле которых имеются пузырьки пены или которые изменили свой цвет. Даже тепловая обработка не обезвреживает их.

Хорошо сохранившиеся консервы имеют запах и вкус свежих грибов. Грибы в банках, заготовленные в собственном соку или рассоле, можно использовать для приготовления любого блюда, как и свежие грибы. Для приготовления супов, соусов и запеканок используют также жидкость, в которой находились грибы.

Для приготовления салата, холодного соуса, котлет и начинок грибы вынимают из их сока, а оставшуюся жидкость употребляют в тот же день в какое-либо другое кушанье.

Жареные грибы пригодны для приготовления различных горячих блюд. Из них можно приготовить отдельное грибное блюдо (суп, соус) или гарнир к другим блюдам (начинки, запеканки, мясные блюда). Жареные грибы сначала прогревают без каких-либо добавлений; если при этом обнаруживается изменение запаха, грибы в пищу не употребляют. К горячим грибам добавляют другие продукты.

ГРИБНОЙ СОК И ГРИБНОЙ ЭКСТРАКТ

Грибные сок и экстракт придают горячим блюдам, приготовленным из соленых грибов, приятный свежий грибной вкус. Но их можно добавлять также к овощным и мясным блюдам, коричневым соусам и запеканкам, приготовленным без грибов. При этом следует помнить, что грибной сок или экстракт необходимо добавлять в умеренном количестве, так как слишком большая доза придаст блюду излишне острый вкус.

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

Грибы часто употребляют вместо мяса, к которому они в какой-то степени приближаются по своему вкусу и составу. Еще лучше подходят грибы для приготовления соусов, салатов и начинок; помимо того; они могут быть использованы в качестве приправы к блюдам из овощей, круп, макарон и мяса.

Грибные блюда следует готовить в небольшом количестве, чтобы их можно было сразу употребить. При продолжительном хранении и повторном подогревании в грибах быстро образуются ядовитые соединения, которые могут стать причиной тяжелых пищевых отравлений. Если все же остаются открытые консервы, их необходимо хранить в стеклянной или эмалированной посуде по возможности в холодном месте, но не дольше, чем одни сутки.

Чтобы грибные блюда были вкусными, следует правильно отваривать грибы. Их нельзя варить на слишком сильном или слишком слабом огне, это ухудшает вкус грибов, делает их жесткими и дряблыми. Грибы рекомендуется варить при температуре около 90—95° С с таким расчетом, чтобы отвар лишь слабо кипел. Мелко нарубленные грибы достигают готовности за 10—15 минут, для более крупно нарезанных грибов требуется 20—25 минут. В отвар, полученный при варке грибов с более плотной мякотью (подгруздок и др.) можно добавить немного пищевой соды — одну пятую чайной ложки на 1 кг грибов. Пищевая сода способствует растворению стенок грибных клеток и разложению трудно перевариваемых белков пищеварительными соками. Однако большее количество пищевой соды оказывает уже вредное действие.

Грибы весьма тяжело перевариваются организмом, поэтому их не следует употреблять в пищу детям, помимо

того, они противопоказаны при различных заболеваниях. У многих здоровых людей наблюдается сверхчувствительность в отношении грибов, что проявляется при употреблении какого-либо одного вида или грибов вообще. В таком случае следует полностью отказаться от грибов или употреблять только те виды, которые переносит организм, в умеренном количестве и хорошо прожеванными.

Грибы богаты различными ароматическими и вкусовыми веществами. Для того чтобы они сохранились, грибные блюда следует заправлять весьма умеренно. Слишком острая приправа заглушает специфический вкус грибов. Нельзя злоупотреблять и солью. Для заправки грибных блюд больше всего подходят овощи и фрукты, лук, петрушка, укроп, яблоко. Перца и других специй (мускат, гвоздика, душистый перец и др.), которые упоминаются почти во всех рецептах, следует добавлять очень мало. Они должны лишь слегка выделить естественный вкус грибов, но так, чтобы сами они остро не чувствовались. Особенно мало специй нужно добавлять к грибам, имеющим мягкий, нежный вкус — к рыжикам, белым грибам, лисичкам и др. В большинстве случаев вместо уксуса рекомендуется добавлять какой-либо светлый кислый сок: лимонный, яблочный или сок желтой смородины. Горькие грибы можно заправлять острее, но лучше всего для этого использовать зелень, добавляя ее в большом количестве.

Приведенные ниже рецепты рассчитаны на 4—5 человек. В скобках отмечены те продукты, которые можно добавлять по собственному усмотрению. Поскольку приготовление пищи не математика, то по мере необходимости можно менять также количество других продуктов, создавать новые комбинации.

Желаем удачи в приготовлении грибных блюд!

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

К холодному столу могут быть поданы маринованные и отваренные в собственном соку грибы. Холодные грибные блюда можно приготовить также из отваренных и соленых грибов. Чтобы удалить избыток соли, соленые грибы вымачивают в холодной воде, нарезают кусоч-

ками и смешивают е другими продуктами. Приготавливая холодное блюдо из сушеных грибов, их вымачивают и отваривают до мягкости, затем также нарезают кусочками и смешивают с другими продуктами.

ХОЛОДНЫЙ ГРИБНОЙ СОУС

300—400 г отваренных грибов, 1 луковица, (1 яблоко), 1,5 стакана сметаны, приправы (соль, сахар, горчица уксус), зеленый лук, укроп.

Грибы, лук и яблоко шинкуют и смешивают с заправленной сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью.
Соус подходит к холодному столу, его можно подать с горячим картофелем или крупяной кашей.

ГРИБНОЙ СОУС С ХРЕНОМ

300—400 г отваренных грибов, 3—4 ст. ложки тертого хрена, 1 стакан сметаны, соль, сахар, уксус или кислый сок, укроп или зелень петрушки, зеленый лук, (1—2 яйца)

Грибы шинкуют или нарезают тонкими ломтиками, смешивают с хреном и заправленной сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью, украшают ломтиками вареного яйца и листиками зелени.

ГРИБНОЙ СОУС С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ

250—300 г отваренных грибов, 1 луковица, 1—2 помидора, 1 небольшой соленый огурец, 1 стакан сметаны или ½ стакана сметаны и ½ стакана майонеза, соль, сахар, перец, 1 яйцо, зеленый лук, укроп или зелень петрушки.

Грибы нарезают ломтиками или маленькими кубиками, добавляют нашинкованный лук, нарезанные секторами помидоры, тонкие ломтики огурца, измельченное при помощи яйцерезки крутое яйцо. Все продукты укладывают в салатницу, поливают заправленным соусом, в

который добавлен сок, вытекший при нарезании помидоров и огурца. Все слегка перемешивают.
Соус подходит к холодному столу, его подают к горячему картофелю и макаронам, а также используют для приготовления бутербродов. В последнем случае соуса добавляют немного, только для соединения продуктов.

ГРИБНОЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ

300 г соленых, маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 4—5 шт. картофеля, 1 огурец или ½ стакана квашеной капусты, 1 луковица или 50—100 г зеленого лука, 1—1,5 стакана сметаны, соль, сахар, горчица, лук резанец, укроп или зелень петрушки, (1—2 крутых яйца), (2—3 помидора или стручка перца).

Грибы, отварной картофель и другие продукты нарезают красивыми кусочками и смешивают с заправленной сметаной, украшают зеленью. На салат можно положить также дольки яйца и тонко нарезанные ломтики помидора или перца.

ГРИБНОЙ САЛАТ С МАКАРОНАМИ

250—300 г соленых, маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 100—150 г макарон, 1 маленькая луковица, 1—2 вареных яйца, 2 ст. ложки гороха, 1 помидор или соленый огурец, 1—1,5 стакана сметаны или смеси из сметаны и майонеза, соль, перец, горчица.

Макароны отваривают в подсоленной воде и нарезают кусочками длиной приблизительно 1 см. Грибы шинкуют или нарезают брусочками, лук шинкуют, яйцо и помидор или огурец нарезают дольками. Все продукты укладывают в салатницу и заливают заправленным соусом. Украшают зеленью, ломтиками яйца и помидора.

ГРИБНОЙ САЛАТ *С* ВЕТЧИНОЙ

200 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 5—6 шт. отварного картофеля, 1—2 свежих или соленых огурца, 1—2 помидора, 1 луковица или 50 г зеленого лука, 1—1½ стакана сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, (1 крутое яйцо), (50 г зеленого салата).

Продукты нарезают красивыми ровными кусочками и смешивают с заправленной сметаной. Часть заправки наливают на салат уже в самой салатнице. Украшают ломтиками помидора и зеленью. К салату можно добавить также ломтики яйца. Салат красиво подавать горками, уложенными на листья зеленого салата.

ПЕСТРЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ

1 стакан мелких маринованных или отваренных в собственном соку белых грибов, рыжиков или шампиньонов, 100 г твердого сыра, 1—2 яблока, 1—2 помидора, 100 г докторской колбасы или постной ветчины, (1 апельсин), 1½ стакана сметаны или кефира, 2 чайные ложки меда или сахара, соль, горчица, лимонный или яблочный сок, тертая лимонная или апельсиновая цедра, зелень петрушки.

Мелкие грибы используются целиком, крупные разрезают на четыре части. Остальные продукты нарезают тонкими ломтиками или брусочками и укладывают в салатницу. Заливают заправленной сметаной или заправленным кефиром и украшают зеленью. Заправку можно наполовину смешать с майонезом, в этом случае соли, горчицы и кислого сока следует добавлять в меньшем количестве.

РИСОВЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ

2 стакана рассыпчатой рисовой каши (сваренной из 150 г риса), один стакан маринованных белых грибов или рыжиков, 2 яйца, 1 лук-порей, 2—3 ст. ложки

сметаны, 2—3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Грибы и яйца нарезают кусочками, лук-порей — тонкими кружочками. Все продукты смешивают с соусом, украшают зеленью.

ГРИБНОЙ ВИНЕГРЕТ

150 г маринованных или соленых грибов, 1 луковица или 50—100 г зеленого лука, 1 шт. моркови, 1 маленькая свекла, 2—3 шт. картофеля, 1 небольшой соленый огурец, 3 ст. ложки оливкового масла, 2—3 ст. ложки столового уксуса или лимонного сока, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп и зелень петрушки.

Грибы и лук шинкуют, отварные морковь, свеклу и картофель, а также огурец нарезают кубиками, смешивают. Масло заправляют уксусом или соком и приправами, заливают им салат. Сверху посыпают зеленью.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

250—300 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 крутых яйца, 1—2 помидора, 1 яблоко, ½ стакана сметаны, 1—2 ст. ложки оливкового масла, сок из половины лимона или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп или лук-резанец.

Шампиньоны нарезают тонкими ломтиками, тушат в сливочном масле до полной готовности и охлаждают. Яйца, помидоры и яблоко нарезают тонкими кружочками или секторами. Продукты красиво укладывают рядами или слоями на блюдо или в стеклянную миску, сверху поливают сметаной, заправленной оливковым маслом и приправами, украшают зеленью.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

250—300 г свежих шампиньонов, 3—4 помидора, 1 яблоко, 1 морковь, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка грибного отвара, сок из половины лимона или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, горчица, 1 лук-порей или маленькая луковица, укроп, лук-резанец или зеленый лук.

Мелкие шампиньоны вообще не разрезают или разре--ают пополам, крупные нарезают кусочками, тушат в оливковом масле (1 ст. ложка) до полной готовности и охлаждают. Помидоры и яблоко нарезают кубиками и смешивают с остывшими грибами. Из оставшегося оливкового масла, сока, выделившегося при тушении грибов, и приправ приготовляют соус, куда добавляют тертую морковь, репчатый лук или лук-порей. Украшают зеленью. Вместо оливкового соуса можно использовать соус майонез.

ГРИБНОЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

200 г отваренных в собственном соку рыжиков, 200 г белых грибов, 400 г небольших помидоров, 1—2 луковицы или 50—100 г зеленого лука, 2 сельди, *2* яйца, 1 банка сметаны или соуса майонез, 1—2 ст. ложки творога, зелень, 1 соленый огурец.

Грибы, отваренные в собственном соку, помидоры, лук и яйца нарезают маленькими кусочками. Сельдь вымачивают, чистят и нарезают узкими полосками. Сметану или соус майонез смешивают с протертым творогом, добавляют жидкость от помидоров и огурца, оставшуюся после их нарезки. Продукты смешивают, укладывают в салатницу и украшают зеленью, ломтиками яйца и помидора.

СМЕШАННЫЙ ГРИБНОЙ САЛАТ

1 стакан маринованных грибов, 3—4 шт. отварного картофеля, 1 небольшой соленый огурец, 1—2 крутых яйца, 1 сельдь, 1 яблоко, 1—1,5 ст. сметаны, горчица, соль, сахар, зеленый лук или лук-резанец, 1—2 помидора, укроп, зелень петрушки.

Сельдь вымачивают. Все продукты нарезают кубиками или продолговатыми кусочками и кладут в салатницу. Сметану заправляют и заливают ею салат, украшают зеленью, ломтиками яйца и помидора.

ХОЛОДНОЕ БЛЮДО С ГРИБАМИ

1,5 стакана мелких маринованных грибов, 5—6 тонких ломтиков ветчины, 5—6 ломтиков свиного жаркого, 100 г копченой колбасы, 2 крутых яйца, 3 отварные моркови, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 стручка перца, 1 стакан вареного гороха или консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона, соль, сахар, зеленый салат, зеленый лук.

Нарезанные ломтиками мясо, колбасу, яйца, морковь, помидоры, огурец, целые грибы и другие продукты укладывают рядами на большое блюдо. Овощи и грибы сбрызгивают салатным соусом, приготовленным из растительного масла и сока. Блюдо украшают листьями салата.

СЕЛЬДЬ С ГРИБАМИ

2—3 сельди, 300 г маринованных или отваренных в собственном соку грибов, ½ стакана маринованных мелких луковичек, 2—3 помидора, 2—3 ст. ложки лука-резанца или зеленого лука, столовый уксус, (сметана).

Очищенную сельдь укладывают на блюдо и нарезают кусочками. Сверху кладут целые или нарезанные грибы, целые или разрезанные пополам мелкие луковички, ломтики помидора и зелень. Если продукты суховаты, прибавляют немного уксуса. Украсить можно горками густой сметаны.

КОПЧЕНАЯ СЕЛЬДЬ В ГРИБНОМ СОУСЕ

2—3 копченые сельди, 1 стакан маринованных или отваренных в собственном соку грибов, ½ стакана сметаны или соуса майонез, *2* ст. ложки натурального вина, горчица, соль, перец, зеленый лук или зелень петрушки, (яйцо, помидоры, красный перец).

Очищенную сельдь вымачивают в молоке или воде, чтобы удалить избыток соли. Грибы шинкуют, смеши-

вают с заправленной сметаной или майонезом. Сельдь заливают приготовленным соусом, блюдо украшают зеленью и дольками яйца, помидора или красного перца.

РУЛЕТЫ ИЗ КИЛЕК С ГРИБАМИ

1 кг килек, ½ литра маринованных грибов, 1 стакан маринада.

Просоленные кильки (салаку) очищают от костей, моют. Кильки сворачивают рулетом и закрепляют спичкой (без головки) или пряной гвоздикой. Заливают грибным маринадом, дают пропитаться в течение 1—2 дней. Подавая на стол, рядом с рулетиками из килек кладут мелкие маринованные грибочки.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4—5 яиц, 200 г свежих или 100 г отваренных грибов, 2—3 кильки пряного посола, (50 г постной ветчины), 1—2 ст. ложки оливкового масла или сметаны, соль, сахар, горчица, перец, лимонный сок или уксус, (соус майонез), зелень.

Отваренные вкрутую яйца разрезают вдоль на две части, желтки вынимают и шинкуют. Рубленые грибы слегка тушат в оливковом масле или сметане и охлаждают. Затем их смешивает с шинкованными яичными желтками, килькой, ветчиной, оливковым маслом или сметаной и заправляют. Если смесь получилась слишком сухой, можно добавить соус майонез или сметану. Белки фаршируют полученной смесью и украшают зеленью. Оставшуюся часть смеси подают к столу на блюде или в миске. На фаршированные яйца можно ложкой положить немного майонеза или сметанной подливки.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4—5 крупных или 8—10 небольших помидоров, соль, перец, 300—400 г свежих белых грибов, шампиньонов или рыжиков, 1 луковица, 1 крутое яйцо, (2 ст, ложки

сливочного масла), 3—4 ст. ложки соуса майонез или сметанной подливки, укроп или зелень петрушки, редис или огурцы.

Крупные помидоры разрезают пополам, у небольших тонкой крышечкой срезают верхнюю часть, удаляют семена и мякоть, внутрь насыпают соли И перца.
Измельченные грибы вместе с луком тушат в собственном соку или со сливочным маслом, затем охлаждают. При желании половину свежих грибов можно заменить маринованными. Яйцо шинкуют, смешивают с грибами, добавляют соус и часть мякоти помидоров, заправляют. Помидоры наполняют фаршем и накрывают ранее срезанными ломтиками. Украшают зеленью и ломтиками редиса или огурца.

ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

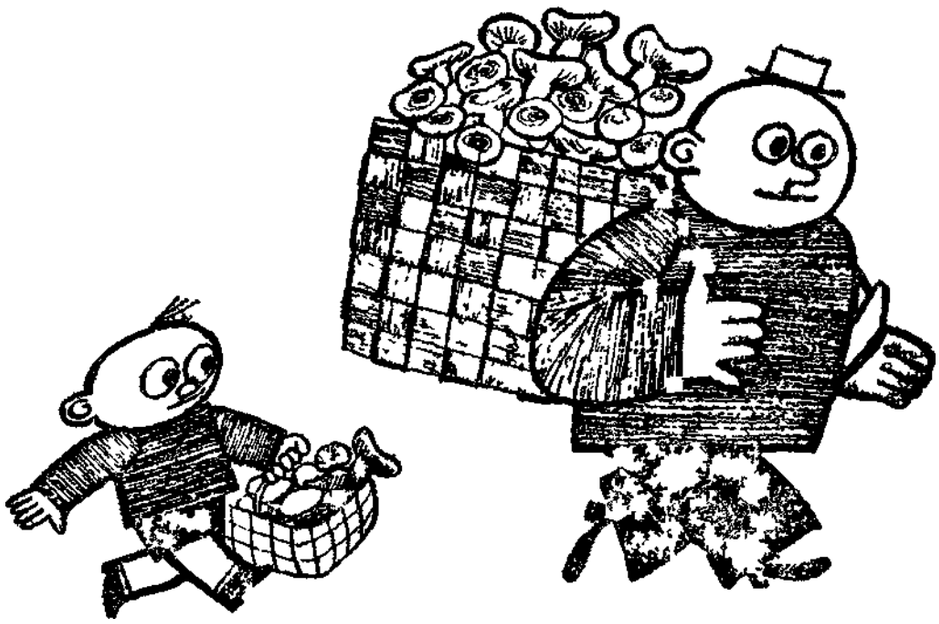
2—3 небольших или 1—2 крупных огурца, соль, 200 г маринованных или соленых грибов, 1—2 ст. ложки тертого хрена, 4—5 ст. ложки сметаны, соль, сахар, столовый уксус или лимонный сок, укроп или зелень петрушки, 1 помидор или стручок красного перца.

Очищенные небольшие огурцы разрезают вдоль на две части, крупные — на четыре или пять частей длиной 5—6 см. Огурцы с мягкой и нежной кожицей оставляют неочищенными. Семена удаляют так, чтобы основание каждого кусочка оставалось целым. В образовавшееся углубление насыпают немного соли. Грибы шинкуют, вмешивают со сметаной и заправляют. Огурцы наполняют фаршем, украшают зеленью и ломтиками помидора или перца.

КОРЗИНОЧКИ С ГРИБАМИ (14—16 шт.)

Тесто: 1 стакан муки, 100 г подсохшего сыра, 100 г маргарина, 1 яичный желток, (соль)

Фарш: 1 стакан маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 2 крутых яйца, 1 луковица, 1 яблоко или небольшой огурец, 2—3 ст. ложки сметаны, сахар, соль, зелень, помидор или стручковый перец.



Из муки, тертого сыра, маргарина и яичного желтка приготавливают однородное тесто, выдерживают в холодном месте не менее 30 минут, затем раскатывают. Дно и стенки маленьких формочек покрывают тестом, выпекают до светло-золотистого цвета, дают остыть.
Грибы, яйца, репчатый лук и яблоко или огурец мелко рубят, смешивают со сметаной и заправляют. Остывшие корзиночки из теста наполняют приготовленным фаршем, украшают зеленью и кусочками помидора или стручкового перца.

Корзиночки, огурцы и помидоры можно также фаршировать любым грибным салатом, составные продукты которого должны быть по возможности мелко нарублены.

ГРИБНОЕ МАСЛО

100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки тушеных шинкованных грибов, соль, репчатый лук или лук- резанец, (перец, горчица).

Масло или маргарин взбивают до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам стеклянной миски, добавляют тщательно намельченные тушеные грибы и заправляют. Грибы следует тушить с небольшим количеством жира или в собственном соку до тех пор, пока не испарится грибной сок и грибы не станут

сухими. Лук рекомендуется добавлять в протертом виде. К белым грибам, рыжикам и шампиньонам перца и горчицы не добавляют.
Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами и др. продуктами. Бутерброды украшают ломтиками помидора, огурца и редиса, зеленью петрушки или зеленым салатом.

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

4—5 больших ломтей ржаного или пеклеванного хлеба, 50—60 г сливочного масла, 200—250 г соленых, маринованных или консервированных грибов, 1 луковица, 3—4 ст. ложки сметаны, соль, сахар, зеленый лук или лук-резанец, 1 помидор или черносливы, (яблоко, яйцо).

Ломти хлеба намазывают маслом. Грибы мелко рубят, добавляют сметану и рубленый репчатый лук, при желании также измельченное яблоко и крутое яйцо. Бутерброды покрывают толстым слоем начинки, разрезают пополам, на четыре части или треугольными кусками. Каждый бутерброд украшают зеленью и кусочком помидора или половинкой отваренного чернослива. Бутерброды с грибами можно и не разрезать, в этом случае их едят с помощью ножа и вилки.

ГРИБНАЯ ИКРА

400 г свежих, 200 г соленых или 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1—2 ст. ложки оливкового масла, соль, перец, столовый уксус или лимонный сок, зеленый лук или лук -резанец.

Свежие грибы тушат в собственном соку, пока сок не испарится. Соленые грибы вымачивают для удаления излишней соли, сушеные грибы вымачивают, отваривают и на дуршлаге дают стечь воде. Затем грибы мелко шинкуют и смешивают с рубленым луком, слегка поджаренным в растительном масле. Лук должен быть светло-золотистого цвета, нельзя допускать его подго-

рания. Смесь заправляют, сверху посыпают мелко нарубленным зеленым луком или луком-резанцем.
Используют для приготовления бутербродов или в качестве закуски к холодному столу.

СУПЫ

Грибные супы варят на мясном бульоне, овощном отваре или воде. В последнем случае грибов берут немного больше или добавляют грибной экстракт. Особенно хороший отвар для супа получается из грибов-зонтиков, опят осенних и белых грибов, но можно использовать также рыжики, опята летние, колпаки кольчатые, зеленки, шампиньоны, луговые опята и навозники. Отвар из горьких грибов — горькушек, подгруздков, скрипиц, груздей черных — горьковат и неприятен на вкус. Наиболее вкусные супы получаются из свежих грибов. Соленые грибы в основном добавляют для вкуса к крупяным и овощным супам, сваренным из мяса или костей. Ввиду того что эти грибы при их первичной обработке уже потеряли часть воды, их берут в 2—3 раза меньше, чем свежих грибов. Сушеных грибов или грибного порошка следует брать в 6—8 раз меньше, чем свежих. Для варки супа их вымачивают 2—3 часа в холодной воде, затем варят в той же воде, не добавляя соли, до мягкости.
При подаче на стол к грибным супам добавляют сметану, мелко нарезанные укроп, зеленый лук, лук-резанец или зелень петрушки, помидоры и крутое яйцо, мелко нарубленные или нарезанные дольками.
Грибной суп варят на один раз. Рецепты супов даются из расчета на 1 литр жидкости, т. е. на 2—3 человека.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

1 литр воды, 150—200 г свежих грибов или 20—25 г сушеных белых грибов, соль.

Только что собранные свежие грибы чистят и моют, опускают в холодную воду и варят на слабом огне 20—30 минут. Отвар процеживают и заправляют. Грибы

нарезают кусочками, снова кладут в бульон или готовят из них отдельное кушанье.

Сушеные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой и вымачивают 3—4 часа, затем в той же воде варят 40—50 минут, пока грибы не станут мягкими. Бульон процеживают и заправляют, используют для приготовления соуса или супа. Хороший прозрачный бульон можно также подать на стол в чистом виде в чашках. В этом случае к бульону подают пирожки с луком, мясом или ветчиной, горячие бутерброды с сыром или гренки из белого хлеба.

Отваренные грибы нарезают брусочками, шинкуют или пропускают через мясорубку и используют для приготовления супа, соуса или какого-либо иного блюда.

ГРИБНОЙ СУП

150 г свежих грибов, 25—30 г жира или маргарина, 25—30 г муки, 1 литр воды, соль, (тмин).

Очищенные грибы моют и нарезают брусочками, тушат в жиру. Посыпают мукой, перемешивают, затем добавляют воды, кладут соль и варят 10—15 минут.

КИСЛЫЙ ГРИБНОЙ СУП

250 г свежих грибов, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка муки, соль, 1 литр воды, 1—2 помидора или 1 соленый огурец, ½ яблока. 1—2 ст. ложки сметаны, укроп или зеленый лук.

Грибы нарезают брусочками и пассеруют в жиру, затем добавляют лук и муку, слегка подрумянивают. Заливают горячей водой, заправляют и варят 10—15 минут. За несколько минут до окончания варки добавляют нарезанные тонкими ломтиками помидоры или огурец и яблоко.

При подаче на стол в суп кладут сметану, посыпают зеленью.

ГРИБНОЙ СУП С ЛАПШОЙ

200 г свежих грибов, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки, маленькой моркови, 1 литр куриного бульона или воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 60—70 г лапши, соль, измельченная зелень петрушки.

Мелкие грибы разрезают пополам или на четыре части, более крупные нарезают кусочками. Нарезанные кружочками лук, петрушку и морковь отваривают в воде или бульоне. Когда они почти готовы, кладут грибы, варят на слабом огне 10—15 минут, затем добавляют отдельно сваренную лапшу и заправляют.

МЯСНОЙ СУП С ГРИБАМИ И МОРКОВЬЮ

100—150 г свежих грибов, 2 моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 150—200 г говядины или телятины с косточкой, 1 литр воды, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 луковица или лук-порей, 1 ст. ложка муки, соль, перец, 1 ст. ложка сметаны, укроп или зелень петрушки.

Из мяса и воды варят бульон. Грибы, морковь, лук, петрушку или сельдерей нарезают тонкими брусочками и тушат в жиру. Когда они почти готовы, их посыпают мукой, добавляют кусочки мяса, нарезанные поперек волокон, и все продукты тушат еще некоторое время. Затем их кладут в бульон, варят девять минут и заправляют солью и перцем.
При подаче на стол добавляют сметану и посыпают мелко рубленной зеленью.

ГРИБНОЙ СУП С КАРТОФЕЛЕМ

250 г свежих, 100—125 г отваренных или 30—40 г сушеных грибов, 1 литр бульона или воды, 1 маленькая луковица, немного сельдерея, сливочное масло, морковь, 4—5 шт. картофеля, соль, перец, ¼ соленого огурца, 1 ст. ложка сметаны, зеленый лук, (1 чайная ложка муки или 1 ст. ложка крупы).

Подготовленные грибы мелко нарезают и тушат в небольшом количестве масла вместе с нарезанным луком,

сельдереем и морковью до полной готовности. Картофель опускают в кипящую воду или бульон, отваривают до полумягкости. Затем добавляют тушеные грибы и приправы, все вместе варят еще 10 минут. Незадолго до окончания варки кладут нарезанный тонкими ломтиками соленый огурец. Если хотят, чтобы суп был более густым, в него добавляют также крупу или во время тушения грибы и овощи посыпают мукой. При варке супа на воде берут 2 ст. ложки сливочного масла, если же готовят на бульоне, то продукты можно тушить в жиру от бульона.

При подаче на стол добавляют сметану и посыпают измельченной зеленью.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ (польский)

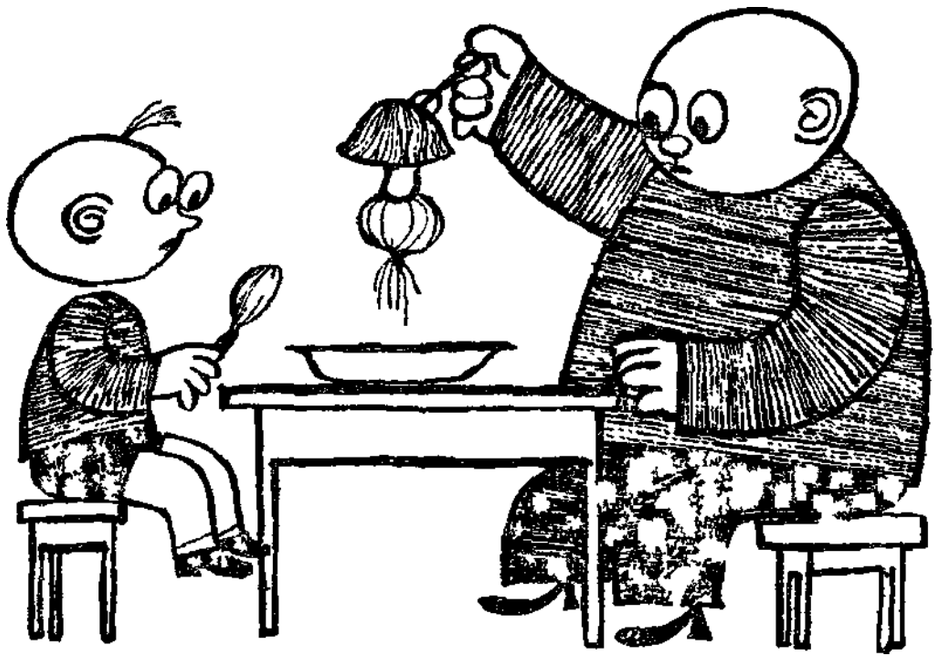
100 г крупы, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 1 луковица, 20 г грибного порошка или сушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1—2 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, 1 литр бульона, сок, отжатый из половины лимона, или 1 ст. ложка столового уксуса, соль, зелень.

Крупу отваривают в слегка подсоленной воде до готовности, процеживают. Нарезанные кусочками коренья и вымоченные грибы недолго тушат в масле, затем варят в бульоне до полной готовности. Яичные желтки смешивают со сметаной, небольшим количеством бульона и кислым соком. Заливают оставшимся бульоном и добавляют отваренную крупу. Когда суп остынет, его прогревают еще раз, но не доводят до кипения, чтобы яичные желтки не загустели.

ГРИБНОЙ СУП С ЛУКОМ

300 г репчатого лука, 300 г свежих грибов, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 литр бульона, соль, перец, (1 чайная ложка муки).

Очищенные и вымытые лук и грибы нарезают соломой, тушат в жиру. Когда лук становится прозрачным и чуть подрумянится, добавляют бульон, варят и заправляют. Если хотят, чтобы суп был более густым,



перед тем, как добавить бульон, грибы посыпают мукой, а затем уже вместе с бульоном варят 10 минут.
К супу подают бутерброды с сыром, Ломтики белого хлеба тонко намазывают маслом или маргарином и посыпают тертым сыром, затем их на несколько минут кладут в духовой шкаф с верхним обогревом и держат там, пока сыр не начнет таять и слегка не подрумянится.

ГРИБНОЙ СУП С КРУПОЙ

250 г свежих, 100—125 г отваренных или 30—40 г сушеных грибов, 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 литр воды или бульона, 2 ст. ложки ячневой крупы или риса, 2 шт. картофеля, 1 соленый огурец или помидор, соль, тмин, зеленый лук или зелень петрушки.

Подготовленные грибы нарезают кусочками и тушат в жиру или маргарине вместе с нарубленным луком. Промытую крупу варят в воде или бульоне до полумягкости, затем прибавляют нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки в суп кладут ломтики огурца или помидора, все вместе проваривают, заправляют. Если суп варят на мясном бульоне, то в него можно положить и мясо.
Перед подачей на стол в суп добавляют сметану и посыпают зеленью.

ГРИБНОЙ СУП С ОВОЩАМИ

200 г свежих, 75—100 г отваренных или 25—35 г сушеных грибов, 1 лук-порей, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, морковь, ломтик брюквы, немного свежей капусты, 3—4 шт. картофеля, 1 литр бульона или воды, 1 яблоко ИЛИ помидор, соль, укроп или зелень петрушки, зеленый лук или лук-резанец, 1—2 ст. ложки сметаны, 1 крутое яйцо.

Грибы, коренья и морковь нарезают брусочками и тушат в жиру. Брюкву, капусту и морковь нарезают продолговатыми кусочками и опускают в кипящий бульон или воду. Когда овощи становятся полумягкими, к ним добавляют тушеные грибы, а также коренья и нарезанное яблоко или помидор. Продолжают варить до полной готовности всех продуктов, затем заправляют. При подаче на стол в тарелки добавляют сметану, кладут яйцо, нарезанное ломтиками или секторами, сверху посыпают рубленой зеленью.

СУП С ГРИБАМИ И ТЫКВОЙ

200 г свежих или 75—100 г отваренных грибов, 1 ст. ложка жира или маргарина, 1 луковица, кусочек петрушки или сельдерея, 1 литр воды, 200 г тыквы, 1—2 шт. картофеля, 1 небольшой огурец или кислое яблоко, соль, 1 помидор или 2 чайные ложки томата-пюре, 1—2 ст. ложки сметаны, зеленый лук или лук-резанец.

Нарезанные маленькими кубиками грибы, лук и петрушку тушат в жиру. Тыкву и картофель нарезают продолговатыми брусочками, опускают в горячий бульон или воду и варят почти до полной готовности. Затем прибавляют тушеные грибы и нарезанные тонкими ломтиками помидор и огурец или яблоко. Все продукты варят еще несколько минут, пока они не станут мягкими. Если вместо помидора берут томат-пюре, его тушат вместе с грибами и луком. При подаче на стол в суп кладут сметану и рубленый зеленый лук или лук-резанец.

Тыква быстро разваривается, поэтому суп нельзя долго держать в теплом месте или подогревать. Следует учесть, что тыква варится 10—15 минут, тогда как картофель 20—25 минут.

ГРИБНОЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

250 г свежих или 30—40 г сушеных грибов, 1 лук-порей или головка репчатого лука, 1 шт. моркови, 1 ст. ложка жира или маргарина, кусочек сельдерея, 1 литр воды или бульона, (2—3 шт. картофеля), 1 ст. ложка сметаны, соль, зелень.

Клецки: 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 яичный желток, ½ стакана муки, соль, немного молока или воды.

Для приготовления клецек смешивают несколько размягченный, постоявший в комнате жир с яичным желтком, мукой и жидкостью, заправляют солью и дают постоять 20—30 минут для разбухания муки.
Шинкованные грибы вместе с нарезанными на брусочки кореньями тушат почти до полной готовности. Картофель варят в воде или отваре. Когда овощи уже почти готовы, при помощи двух чайных ложек формуют клецки и опускают в кипящий суп. Одновременно добавляют тушеные грибы. Суп готов, когда клецки всплывают на поверхность и все продукты становятся мягкими. Заправляя суп, можно добавить также огуречный или капустный рассол.
На стол подают со сметаной и измельченной зеленью.

ГРИБНЫЕ КЛЕЦКИ

200 г отваренных в собственном соку или в воде грибов, 1—2 луковицы, 4—6 ст. ложек муки, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны или молока, соль.

Остывшие грибы вместе с луком пропускают через мясорубку, смешивают их с другими продуктами и для разбухания муки выдерживают в прохладном месте 20—30 минут. Клецки формуют при помощи двух чай-

ных ложек, опускают в кипящий бульон и варят, пока они не всплывут на поверхность (5—10 минут).
Грибные клецки можно заваривать в прозрачный бульон, а также в грибной, картофельный и овощной супы. При подаче на стол к этим супам можно добавить соленый огурец или помидоры, а также сметану.

ГРИБНЫЕ КУБИКИ С ЯЙЦОМ

300 г свежих или 150 г соленых (отваренных) грибов, 4 яйца, ½ стакана муки, 1—2 ст. ложки жира или маргарина, соль, 1 луковица или лук-порей, зелень петрушки, 2—3 ст. ложки молока или сливок (20%).

Грибы мелко шинкуют и вместе с нарубленным луком тушат в жиру, пока они не станут сравнительно сухими, затем заправляют.

Яйца взбивают, добавляют муку и грибы. Если хотят получить более воздушную смесь, белки взбивают отдельно и прибавляют в последнюю очередь. Смесь заправляют, выливают на смазанную жиром сковороду и запекают на слабом огне или в духовом шкафу, пока яйца не загустеют. Нарезают кубиками и кладут в тарелки с бульоном или овощным супом.

ГРИБНОЙ СУП с ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Лапша: 1 стакан муки, соль, 1 чайная ложка растопленного сливочного масла, 2—3 ст. ложки муки.
Суп: 1 литр бульона или грибного отвара, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, соль, 150 г свежих белых грибов, шампиньонов или грибов-зонтиков, лапша.

Муку |замешивают с другими продуктами до образования вязкого теста, затем тонким слоем раскатывают на доске и нарезают полосками. Тесто легче нарезать, если ему дать слегка подсохнуть в раскатанном виде. Нарезанную лапшу кладут в кипящую подсоленную воду и варят до тех пор, пока она не всплывет на поверхность. Указанного в рецепте теста достаточно для 2—2½ литров супа. Если не хотят варить всю лапшу

сразу, то оставшуюся часть высушивают. В таком виде она хорошо сохраняется.
В кипящий бульон опускают нарезанные полосками коренья и грибы, разрезанные пополам или на четыре части, варят до готовности. К готовому супу добавляют отдельно отваренную лапшу.

БОРЩ С ГРИБАМИ

200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, немного сельдерея или петрушки, 2 свеклы средней величины (400 г), 4 шт. картофеля, соль, 1—2 литра бульона, 1 чайная ложка муки, 1—2 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки зелени, (1 ст. ложка томата-пюре), (уксус).

Подготовленные грибы тушат в сливочном масле вместе с измельченными кореньями. Вареную свеклу натирают или нарезают брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отваривают в бульоне до мягкости, добавляют другие продукты (муку смешивают с небольшим количеством холодной жидкости) и все вместе варят 10 минут. Сметану и измельченную зелень кладут в суп перед подачей его на стол. Если добавляют томат-пюре, то его тушат вместе с грибами.

СВЕКОЛЬНИК С «УШКАМИ» (польский)

Свекольник (борщок): 750 г красной свеклы, 350 г говядины, 1 литр воды, коренья, соль, сахар, кусочек ржаного хлеба.

Тесто для «ушек»: 1 стакан муки, вода.
Начинка: 100 г грибов, 1 ст. ложка шинкованного лука, 1 ст. ложка жира, соль, перец, 1 яичный белок, ½ ст. ложки толченых сухарей.

Половину всего количества свеклы чистят, нарезают кусочками и кладут вместе с куском ржаного хлеба в стеклянную банку. Заливают водой, покрывают марлей или проколотой бумагой и в течение недели держат в теплом месте. Затем из мяса,, кореньев и оставшейся

тертой свеклы варят красный бульон. Когда все продукты готовы, борщ под крышкой выдерживают еще один час на краю плиты, затем добавляют бродящий свекольный настой, заправляют солью и сахаром, доводят до кипения.

Свекольник можно приготовить и несколько проще: красную свеклу натирают на терке или мелко нарезают, заливают горячим мясным бульоном, в который добавлено немного уксуса или кислого сока. После получасовой выдержки прозрачный бульон процеживают и заправляют, затем снова доводят до кипения.

Для «ушек» приготавливают вязкое, не слишком крутое тесто, раскатывают тонким слоем на доске, нарезают кубиками. Для начинки тушат в жиру шинкованные грибы и лук, охлаждают, примешивают приправы, сырой яичный белок и толченые сухари. На каждый кусочек теста кладут горкой начинку и прикрывают тестом так, чтобы получились треугольные маленькие пирожки. Края теста плотно защипывают, чтобы начинка во время варки не вытекла, пирожку придают форму «ушка». Варят в слегка подсоленной воде, пока «ушки» не всплывут на поверхность, затем кладут в горячий свекольник.

СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ

200 г свежих или 75—100 г отваренных в собственном соку белых грибов или рыжиков, 1 ст. ложка (30 г) сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка муки, ½ головки репчатого лука или лука-порея, ½ моркови, ½ корня петрушки или кусочек сельдерея, 1 литр воды, соль, 1 ст. ложка сметаны или 1 яичный желток, 3—4 ст. ложки молока.

Для_гарнира 2 ст. ложки поджаренных кубиками гренок из пшеничного хлеба или вареный рис.

Грибы мелко рубят и вместе с кореньями, нарезанными тонкими кружочками, тушат в жиру до готовности. При необходимости добавляют немного воды или бульона. К концу тушения соединяют с мукой и водой, все вместе проваривают. Суп протирают сквозь сито или пропускают через мясорубку с частой решеткой, затем снова доводят до кипения и заправляют.

При подаче на стол добавляют смешанную с молоком сметану или яичный желток. Затем в тарелки с супом кладут вареный рассыпчатый рис или нарезанные кубиками хрустящие гренки из пшеничного хлеба. Вместо них к супу-пюре можно подать рассыпчатое соленое печенье или печенье из сыра.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

400 г свежих или 75—100 г консервированных грибов, 2 луковицы, 1 соленый огурец, ½ корня петрушки или кусочек сельдерея, 1—2 свежих помидора или 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка сливочного масла (30 г), (1—2 ст. ложки маслин или каперсов), 1 литр бульона (мясного или грибного), 1 ст. ложка сметаны, зеленый лук или зелень петрушки, 2—3 ломтика лимона.

Грибы, лук, петрушку или сельдерей нарезают соломкой и тушат в масле, добавляют бульон и варят 10—15 минут. У соленых огурцов тонким слоем срезают кожицу и удаляют семена. Огурцы и помидоры нарезают тонкими кусочками, вместе с каперсами или маслинами опускают в горячий суп, все вместе кипятят еще несколько минут. При подаче на стол кладут сметану, посыпают измельченной зеленью и добавляют лимонные дольки.

ГРИБНАЯ СОЛЯНКА С МЯСОМ

300 г говяжьих костей, 1¼ литра воды, 100 г говядины, сельдерей, петрушка, морковь, 50 г постной ветчины, 50 г сосисок или сарделек, 200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 небольшой соленый огурец, 1 ст. ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, соль, перец, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка маслин, 2 ст. ложки сметаны, 2—3 ломтика лимона.

Из костей мяса и кореньев варят бульон, затем процеживают его. Лук шинкуют, тушат в масле вместе с подготовленными грибами и томатом-пюре. Суповое мясо, ветчину, сосиски или сардельки разрезают поперечными

маленькими ломтиками. Соленый огурец очищают от кожуры, разрезают вдоль на четыре части, которые в свою очередь нарезаются тонкими ломтиками. Более крупные семена удаляют. Все продукты, за исключением сметаны и лимона, смешивают с бульоном и варят 10—15 минут, затем сравнительно остро заправляют. При подаче на стол в суп добавляют сметану и ломтики лимона. Сверху можно посыпать измельченной зеленью: зеленым луком, зеленью петрушки или укропа.

СУП С ГРИБАМИ И ЖАРЕНЫМ МЯСОМ

350—400 г мягкой говядины, 1 ст. ложка жира или сливочного масла, сельдерей или петрушка, 8—10 шт. картофеля, 200 г свежих или 30 г сушеных грибов, 2 небольших соленых огурца, соль, перец, зелень, (сметана).

Мясо нарезают поперек волокон на 4—5 кусков, отбивают и слегка обжаривают с обеих сторон. Затем опускают в кастрюлю для варки, заливают 1 литром кипятка и жидкостью, образовавшейся на сковороде при жарке мяса. Когда мясо становится полумягким, кладут картофель и варят до полной готовности. За 10 минут до конца варки добавляют нарезанный соленый огурец, подготовленные и нарезанные кусочками отваренные грибы и приправы, и продолжают варить. На стол суп подают прозрачным или со сметаной. Сверху посылают зеленью.

СОЛЯНКА С ГРИБАМИ И РЫБОЙ

400 г рыбного филе, 1 литр воды, 1 луковица, соль, 4 горошины перца, 2 горошины специй, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 200 г свежих белых грибов, шампиньонов или колпаков кольчатых, 1 ст. ложка муки, 1 соленый огурец, 1 кислое яблоко, укроп, 2—3 ломтика лимона, 2 ст. ложки сметаны.

Рыбное филе нарезают кусками, вместе с приправами опускают в холодную воду, варят. В растопленном

масле тушат кружочки лука, нарезанные соломкой грибы, соленый огурец и яблоко. Примерно через 10 минут добавляют муку, как следует перемешивают, подливают рыбный отвар вместе с кусками рыбы и варят на слабом огне 10 минут. Перед подачей на стол по вкусу добавляют соли, кладут измельченный укроп, ломтики лимона и сметану. В солянку можно добавить также нарезанные помидоры или томат-пюре. Последний тушат в жиру вместе с грибами.

ЩИ КИСЛЫЕ С ГРИБАМИ

500 г кислой капусты, 100 г беконной свинины, 1 литр воды, соль, 100 г соленых или 30 г сушеных грибов, 1—2 луковицы, тмин, 2 ст. ложки сметаны, зеленый лук.

Капусту вместе со свининой варят в воде почти до полной готовности. Подготовленные грибы нарезают соломкой и тушат вместе с луком, добавив немного шпига или жира. Затем грибы соединяют с супом. Суп заправляют солью и тмином.
При подаче на стол в тарелку кладут сметану и посыпают измельченным зеленым луком.

ГРИБНОЙ ХОЛОДНИК

250 г свежих или 25 г сушеных грибов или грибного порошка, 1 литр грибного отвара, хлебного кваса или их смеси, 150—200 г вареной говядины или телятины, 1 свежий или соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г зеленого лука, соль, сахар, лимонный сок, ½ стакана сметаны, укроп, (ветчина горячего копчения или вареная колбаса).

Очищенные и промытые грибы тушат в собственном соку или варят до готовности. Отвар процеживают, грибы нарезают брусочками. Мясо, огурец и яйцо нарезают кубиками или продолговатыми кусочками, зеленый лук шинкуют. Все продукты смешивают со сметаной и охлажденным отваром или хлебным квасом, заправляют. Посыпают рубленым укропом. Вместо мяса или в дополнение к нему в суп можно положить нарезанную ветчину или колбасу.

ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Для тушения пригодны все виды грибов. К грибам с невысокими вкусовыми качествами следует добавлять большее количество разнообразных приправ и специй. Грибы с хорошим вкусом рекомендуется тушить в собственном соку.

Тушеные грибные блюда приготовляют из свежих, отваренных или сушеных грибов. Наиболее вкусные блюда получаются из свежих, только что собранных грибов.

Грибы лучше всего тушить в той же посуде, в которой они будут поданы на стол: в огнеупорной стеклянной посуде, в эмалированном или шлифованном алюминиевом низком сотейнике с тяжелой крышкой. Очень хороша эмалированная чугунная посуда, так как в ней прекрасно сохраняются грибной сок и приправы.

Грибные блюда следует готовить по возможности точно ко времени их употребления, постоявшее и остывшее кушанье теряет свой вкус. Желательно готовить только для одноразового употребления, так как при подогревании в пище могут возникнуть ядовитые соединения.

В качестве гарнира к тушеным грибным блюдам можно подать отварной или жареный картофель, тушеные овощи, а также салаты, горячие и холодные мясные блюда, и блюда из рыбы и яиц.

Тушеные грибы могут быть использованы как основное блюдо или подаваться в качестве гарнира.

Нередко тушеные грибы хорошо добавлять к мясным соусам, тушеным овощам, кашам и рыбным блюдам — они улучшают и разнообразят их вкус. В этом случае тушеные грибы обычно добавляются к отдельно приготовленному кушанью, затем все вместе еще раз прогревают и заправляют.

Приведенные ниже рецепты в среднем рассчитаны для приготовления 4—5 порций.

СВЕТЛЫЙ ГРИБНОЙ СОУС

80—100 г жира или сала, 400—500 г свежих или 200—250 г соленых грибов, 2 луковицы, 1—1½ ст. ложки муки, 2 стакана воды, молоко или отвар, соль, перец,

2—3 ст. ложки сметаны, зеленый лук или лук-резанец.

Сало нарезают кубиками и слегка подрумянивают, добавляют грибы и нарубленный лук, все вместе тушат. Посыпают мукой и приправами, перемешивают и тушат несколько минут, затем добавляют жидкость и варят еще 10 минут. В последнюю очередь добавляют сметану и измельченную зелень.
Если из свежих грибов выделяется много хорошего на вкус сока (белые грибы, рыжики, колпаки кольчатые и др.), то за счет грибного отвара уменьшают количество жидкости.
Светлый грибной соус подают к отварному картофелю, картофельному пюре, овощам, а также к мясным котлетам.

КОРИЧНЕВЫЙ ГРИБНОЙ СОУС

1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки муки, 3—4 ст. ложки томата-пюре, 1 шт. моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 чайные ложки сахара, 2 стакана коричневого бульона, соль, перец, 150—200 г свежих или 20—25 г сушеных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, 2—3 ст. ложки красного вина.

Муку в сухом виде слегка подрумянивают. Жир растапливают, в нем пассеруют нарезанные соломкой коренья, добавляют томат-пюре и сваренный из подрумяненных костей бульон, проваривают. Для получения более красивого коричневого цвета к соусу добавляют жженый сахар, предварительно растворенный в горячей воде и смешанный с мукой. Соус кипятят на слабом огне, пока все продукты не станут мягкими, затем заправляют и протирают через частое сито. Нарубленные грибы тушат в одной столовой ложке масла до светло-золотистого цвета, добавляют к соусу и все вместе варят еще 10 минут. Заправляют вином и добавляют кусочки (1 ст. ложка) охлажденного масла.
Коричневый грибной соус подходит к жаркому из говядины или телятины.

ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

2—3 ст. ложки какого-либо жира, 1—2 луковицы, 500 г свежих или 200—250 г отваренных (соленых) грибов, 2 ст. ложки муки, 1½ стакана отвара или воды, 1 стакан сметаны.

Шинкованный лук подрумянивают в 1 ст. ложке растопленного жира, добавляют муку и пассеруют ее до желтоватого оттенка. Затем добавляют жидкость, кипятят, заправляют и добавляют сметану. Грибы, разрезанные пополам или брусочками, поджаривают в 1—2 ст. ложках жира, заливают соусом и кипятят несколько минут.
Подают к отварному картофелю или к блюдам из фарша и овощей.

ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ

500 г свежих или 250—300 г отваренных (соленых) грибов, 1—2 ст. ложки какого-либо жира, 1 луковица, соль, (2—3 ст. ложки сметаны), (½ стакана бульона или грибного отвара), зелень петрушки или укроп.

Жир растапливают, кладут в него разрезанные пополам или нарезанные тонкими ломтиками грибы и шинкованный лук. К отваренным грибам добавляют отвар, свежие грибы тушат в собственном соку 15—20 минут. К концу тушения добавляют соль, зелень и при желании сметану.
На гарнир подают отварной картофель и салат из сырых овощей.

ТУШЕНЫЕ ГРИБЫ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

500 г свежих грибов, 2 ст. ложки жира, 1—1½ ст. ложки муки, 1 луковица, 1—1½ стакана бульона или грибного отвара, 1—1½ ст. ложки горчицы, соль, перец, сахар, уксус.

Грибы нарезают кусочками и тушат, пока из них не выделится соус. Шпиг растапливают, в нем пассеруют муку и лук, добавляют грибной сок или бульон, варят и остро заправляют. Тушеные грибы смешивают с соусом и тушат еще 3—5 минут.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г свежих, 250—300 г отваренных или 60—70 г сушеных грибов, 50 г (копченого) сала или 40 г жира, 1 луковица, соль, перец, 2—3 ст. ложки сметаны, 1—2 помидора, 10—12 шт. картофеля, вода, укроп, зелень петрушки.

Грибы и лук шинкуют, тушат в жиру, добавляют приправы. Картофель нарезают ломтиками или разрезают на четыре части, отваривают в небольшом количестве воды, воду сливают, картофель перекладывают в огнеупорную форму или миску. Сверху кладут грибы, несколько минут тушат, чтобы картофель пропитался грибным соусом. При подаче к столу украшают ломтиками помидора и зеленью

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ГОРОХОМ

500 г весенних рядовок или сморчков, 1 луковица, 1 кг свежего картофеля, 1½ стакана свежего гороха, 3 ст. ложки растительного масла, вода, 2—3 ст. ложки сливок, соль, укроп, зелень петрушки.

Очищенные и промытые грибы нарезают кусочками и тушат в растительном масле вместе с шинкованным луком. Добавляют мелкий очищенный картофель и немного воды или отвара, заправляют солью и тушат 10—15 минут под крышкой. Затем добавляют молодой горох и тушат его до полной готовности. Перезрелый горох следует начать тушить одновременно с картофелем. За несколько минут до конца тушения подливают сливки. При подаче на стол посыпают измельченной зеленью.
На гарнир подают зеленый салат, салат из огурцов или редиса

ОТВАРНОЙ ЛУК-ПОРЕЙ С ТУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

8 головок лука-порея, вода, соль; 300 г рыжиков или белых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1—1½ стакана грибного или куриного отвара, соль, лимонный сок, мускатный орех, 2 ст. ложки сме-

таны, 2 яичных желтка, укроп или зелень петрушки, 2 ст. ложки тертого сыра.

Лук-порей варят в подсоленной воде до мягкости и перекладывают на блюдо. Грибы нарезают кусочками, тушат в масле, добавляют муку, а затем отвар, проваривают, заправляют.
За несколько минут до конца тушения добавляют сметану и яичные желтки. Лук-порей заливают соусом, посыпают рубленой зеленью и тертым сыром.
Такое блюдо может быть подано на ужин или к началу обеда, состоящего из нескольких блюд. В качестве гарнира хорошо использовать салат из свежих огурцов или постное копченое мясо.

ГРИВНОЙ ГУЛЯШ

500 г свежих или 300 г отваренных (соленых) грибов, 2—3 луковицы, 2—3 ст. ложки жира или растительного масла. 1 стручок зеленого или красного перца, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, (вода или отвар), соль, перец, ½—1 стакан сметаны.

Грибы и лук нарезают продолговатыми кусочками, слегка подрумянивают в жиру, добавляют измельченный стручок перца и тушат до готовности. Посыпают мукой, прибавляют томат-пюре и сметану. При желании к соусу можно подлить немного отвара или воды. Заправляют солью и перцем и тушат еще несколько минут.
Гарнируют горячим отварным карюфелем или картофельным пюре и каким-либо свежим салатом из сырых овощей.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

400 г свежих белых грибов, рыжиков или шампиньонов, 1 луковица, 50—60 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ½—1 стакан отвара, 1 банка сметаны, соль, 500 г свежих помидоров, укроп.

Очищенные и нарезанные грибы вместе с луком обжаривают в масле, посыпают мукой и дают ей слегка под-

румяниться, затем добавляют отвар и сметану, тушат и заправляют. Помидоры нарезают ровными секторами, часть их смешивают с грибами и тушат. Остальную часть помидоров жарят отдельно и при подаче на стол кладут их сверху. Украшают измельченным укропом или его стебельками.
На гарнир подходит свежий отварной картофель, морковь и цветная капуста, а также зеленый салат со свежими огурцами и редисом.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

500 г свежих лисичек, рыжиков или колпаков кольчатых, 2—3 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 2—3 кислых яблока, 1 ст. ложка муки, ½ стакана отвара, ½ стакана сметаны, соль, укроп или зелень петрушки.

Шляпки подготовленных грибов оставляют целыми или разрезают на четыре части, ножки нарезают тонкими кружочками и тушат в жиру. К полумягким грибам добавляют нарезанные кусочками яблоки и продолжают тушить еще несколько минут. Муку смешивают с холодной жидкостью, добавляют к грибам и как следует проваривают. Затем грибы заливают сметаной, доводят до кипения и заправляют.
На гарнир подают свежий отварной картофель и салат из помидоров.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ ИЛИ РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

500 г свежих грибов, не требующих тепловой обработки, 400 г репчатого лука или лука-порея, 2—3 ст. ложки маргарина или 60—70 г копченого шпига, 1 ст. ложка муки, ½ стакана отвара, 1 стакан сметаны, соль, уксус или лимонный сок, зелень.

Очищенные и промытые грибы нарезают кусочками, более вязкие ножки — тонкими кружочками. Репчатый лук или лук-порей нарезают брусочками или ломтиками. Грибы и лук тщательно тушат в горячем жиру, но при этом не дают отвару полностью испариться. До-

бавляют муку, смешанную с холодным отваром или водой, и все вместе проваривают. Под конец добавляют сметану и приправы.
На стол подают с отварным картофелем, ломтиками ветчины и овощным салатом.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

500 г свежих или 250 г отваренных (соленых) грибов, 50 г шпига или жира, 1 луковица, 2—3 шт. моркови, 1 корень петрушки, ¼ кочана капусты, 2 стакана воды или бульона, 6—8 шт. картофеля, 1 стакан гороха, 1 стакан бобов, 2 ст. ложки томата-пюре, ½ стакана сметаны, соль, лук-резанец или зеленый лук, укроп или зелень петрушки.

Грибы разрезают пополам или на кусочки. В посуде для варки растапливают жир, кладут нарезанные кубиками овощи, пассеруют 5—6 минут, заливают водой или бульоном и тушат под крышкой до полуготовности. Добавляют картофель, нарезанный ломтиками или на четвертинки и тушат до готовности. Незадолго до конца тушения добавляют тушенные отдельно грибы, томат-пюре, сметану и рубленую зелень, заправляют.
Грибы, тушенные с овощами, подходят к жареному или копченому мясу, гарниром служит салат из огурцов или свеклы.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ ИЛИ РИСОМ

400 г соленых или 60 г сушеных грибов, 50—60 г шпига или жира, 1—2 луковицы, ½—¾ стакана крупы, 2—3 стакана воды или отвара, 1 ст. ложка томата-пюре или 3—4 свежих помидора, соль, 2—3 ст. ложки сметаны, зеленый лук или зелень петрушки

Подготовленные шинкованные грибы и лук обжаривают в жиру до светло-золотистого цвета. Смешивают с промытой крупой и горячей водой или грибным отваром, тушат, пока крупа не станет мягкой, затем добавляют томат-пюре или нарезанные свежие помидоры и

сметану. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью.
На гарнир подают салат из соленых огурцов, помидоров или капусты.

ОВОЩИ СО СВЕЖИМИ СМОРЧКАМИ

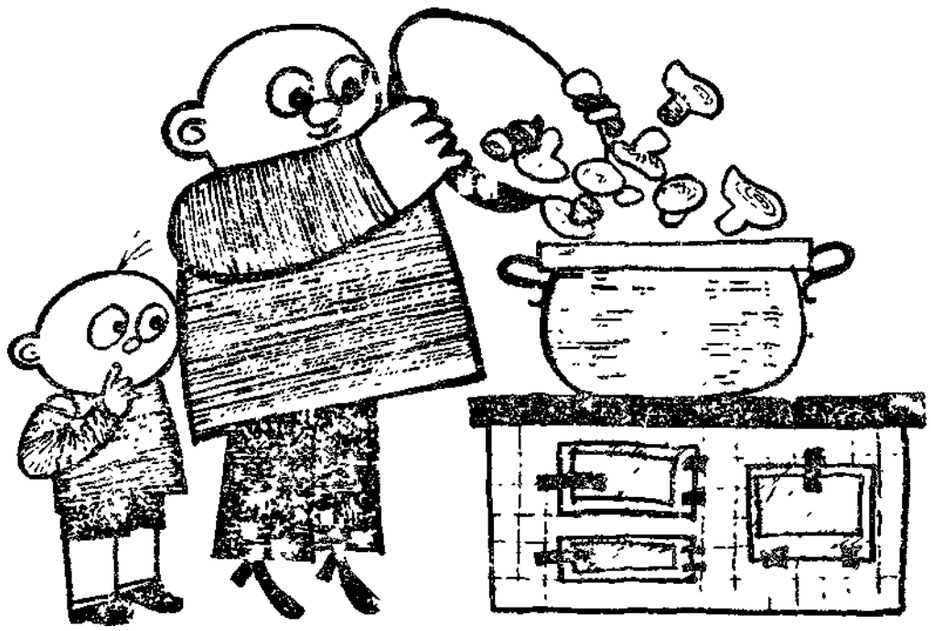
250 г свежих сморчков, 250 г моркови, 250 г цветной капусты, 250 г белого редиса, 1—1½ ст. ложки масла или маргарина, 1 ст. ложка муки, соль, сахар, ½—1 стакан воды или бульона, укроп, лук-резанец.

Сморчки чистят, моют и варят в большом количестве воды, доводя почти до кипения. При этом грибы помешивают, чтобы полностью удалить с неровной поверхности остатки песка, затем откидывают на дуршлаг и нарезают кусочками. Овощи чистят, нарезают аккуратными кусочками и варят в заправленной воде до мягкости. Приблизительно в середине варки к ним добавляют грибы и продолжают варить уже все вместе. Муку смешивают с растопленным жиром, соединяют с овощами и грибами и доводят до кипения. Заправляют, посыпают рубленой зеленью. Подают к свежему отварному картофелю и жареному мясу.

ОВОЩИ С ГРИБАМИ (эстонское национальное блюдо)

80—100 г шпига, 1 луковица, 2—3 моркови, ½ брюквы, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, ¼ кочана капусты, 5—6 шт. картофеля, ½—¾ литра воды или бульона, 600 г свежих или 300 г консервированных грибов, соль, зеленый лук или лук-резанец, зелень петрушки, (сметана).

Шпиг нарезают тонкими ломтиками или кубиками и растапливают в посуде для варки. В нем пассеруют нарезанные лук, морковь и петрушку или сельдерей. Добавляют горячую воду или бульон, нарезанную ломтиками брюкву, разрезанную на четыре или пять частей капусту и целый или разрезанный пополам картофель. Варят, пока все продукты не становятся полумягкими, затем добавляют тушенные в собственном



соку или в небольшом количестве жира целые или разрезанные пополам грибы. Все продукты варят еще 5—10 минут и заправляют. При подаче на стол посыпают рубленой зеленью, при желании добавляют сметану.

На гарнир подают салат из помидоров или огурцов, зеленый салат или салат из свеклы.

«КОЛОБКИ» ИЗ ГРИБОВ И ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ

500 г свежих или 250 г соленых грибов, 800 г отварного картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла или сметаны, соль> 2—3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 4—5 ст ложек муки

Свежие грибы тушат в собственном соку, охлаждают, затем пропускают через мясорубку, как и отварной картофель. К ним добавляют другие продукты, заправляют. Руки смачивают в воде, формуют круглые «колобки», опускают их в кипящую подсоленную воду и проваривают (8—10 минут). Готовые «колобки» всплывают на поверхность. Их вынимают, перекладывают на дуршлаг и дают стечь воде.
На стол подают с острым томатным соусом, с соусом из хрена или сыра.

Соус: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1—1½ стакана молока или бульона пополам со сме-

таной, соль, томат-пюре, хрен или сыр. Масло растапливают в посуде для варки, в нем пассеруют муку, затем добавляют жидкость, кипятят 10 минут и заправляют.

РИС, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

300 г свежих или 150 г консервированных грибов, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 луковица или лук-порей, 1 корень петрушки, 1 стакан риса, 2 стакана бульона, 100 г подсохшего сыра$_т$ 5—6 помидоров, соль, перец, имбирь, толченые сухари.

Нарезанные кусочками грибы тушат в жиру вместе с луком и петрушкой, нарезанными соломкой, добавляют рис и бульон, тушат вместе с приправами до готовности. Сыр натирают, половину его смешивают с тушеным рисом. Помидоры нарезают ломтиками, слегка посыпают зеленью, обваливают в толченых сухарях и обжаривают с обеих сторон до образования светлой румяной корочки. Рис, тушенный с грибами и сыром, перекладывают в миску, украшают ломтиками помидора и посыпают оставшимся тертым сыром.
На гарнир подают салат из огурцов или зеленый салат.

МАКАРОНЫ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

250 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 100 г ветчины, 3—4 помидора, 2—3 яйца, ½ стакана сметаны, соль, перец, 300 г макарон или лапши, вода, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г подсохшего сыра.

Грибы и очищенные помидоры нарезают, недолго тушат в жирной, нарезанной кубиками ветчине, слегка охлаждают и добавляют смешанные со сметаной яйца и приправы. Макароны отваривают в подсоленной воде, на дуршлаге дают стечь воде. К уложенным в форму макаронам добавляют растопленное масло и тертый сыр, заливают грибным соусом, все вместе проваривают, но не доводят до кипения.
На гарнир подают салат из сырых овощей.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

500 г свежих или 250 г консервированных грибов, 50 г шпига, 1—2 луковицы, 8—10 шт. отварного картофеля, соль, тмин, (бульон).

Грибы нарезают брусочками, шпиг кубиками и тушат вместе с шинкованным луком, при желании добавляют немного бульона. Картофель нарезают брусочками или ломтиками, прожаривают с оставшимся шпигом до образования светлой хрустящей корочки. Грибы смешивают с картофелем, заправляют солью и тмином и жарят несколько минут.

Для гарнира подходит тушеная морковь или капуста, а также салат из сырых овощей.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ

Наиболее вкусны в жареном виде свежие грибы, ибо они отличаются сочностью, приятны на вкус и по своей форме подходят для жарения. Самое хорошее грибное блюдо можно приготовить, зажарив шляпки молодых, но достаточно зрелых, только что собранных грибов. Помимо белых грибов, для жарки пригодны рыжики, грибы-зонтики, рядовки, сыроежки, колпаки кольчатые и др., т. е. грибы, не требующие тепловой обработки.

Из соленых грибов можно приготовить котлеты, блинчики и другие блюда с различными гарнирами. Добавляемыми продуктами заменяют содержащиеся в грибном соке вещества, которые выварились при тепловой обработке грибов.

Сушеные грибы перед жаркой надо вымочить и отварить. Из них можно разделать котлеты или жарить их, обваляв в сухарях.

Для жарки лучше употреблять обезвоженные жиры: растительное масло, топленый свиной или костный жир, растительные жиры. Маргарин и сливочное масло содержат много воды (16%) и молочных белков, которые при жарке образуют брызги и пригорают.

Жарить грибы рекомендуется непосредственно перед подачей на стол, они особенно вкусны в горячем виде.

Перед тем как жарить грибы, все необходимые к ним гарниры должны быть уже готовы.
К жареным грибам подают жареный или отварной картофель, тушеные овощи и различные салаты. В большинстве случаев блюда с жареными грибами являются основной пищей и заменяют мясные и рыбные кушанья, реже их употребляют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.
Приведенные ниже рецепты рассчитаны на 4—5 человек.

ЖАРЕНЫЕ СВЕЖИЕ ГРИБЫ

600 г шляпок свежих грибов, 3—4 ст. ложки растительного масла или жира, соль, (перец), (4—5 ст. ложек муки).

Только что собранные грибы очищают в сухом виде. Если грибы надо промыть, то потом их высушивают на салфетке. Ножки грибов отрезают и используют для приготовления какого-либо другого блюда. Жир растапливают, чтобы он слабо дымился, опускают в него целые шляпки грибов, слегка подрумянивают сначала с одной, потом с другой стороны. Если грибы крошатся, их обваливают в муке. Мука придает некоторую сухость поверхности грибов. Прожаренные грибы укладывают на блюдо, посыпают солью и поливают оставшимся после жарки жиром.
Подают с жареным или отварным картофелем и салатом из сырых овощей. При желании к жареным грибам можно подать и сметанный соус.

ЖАРЕНЫЕ СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

8—10 крупных грибов, вода, 1 стакан молока, 1 яйцо, 4—5 ст. ложек толченых сухарей, соль, перец, 3—4 ст. ложки жира.

Грибы тщательно промывают и вымачивают 3—4 часа в молоке, смешанном с водой, затем варят в этой же жидкости. Отвар используют для приготовления супа или соуса. Грибы посыпают приправами, смачивают в взбитом яйце, а затем обваливают в толченых суха-

рях, к которым также примешивают немного соли и перца. Обжаривают с обеих сторон в горячем жиру до образования румяной корочки.
На стол подают с жареным картофелем или картофельным пюре с соусом из хрена и салатом из огурцов, помидоров или красного перца.

ПАНИРОВАННЫЕ ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ

500 г свежих грибов, соль, мускат или перец, 3—4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки толченых сухарей, жир.

Шляпки грибов очищают, более мясистые грибы нарезают большими тонкими (толщиной не более 1 см) ломтиками, посыпают солью и мускатом или перцем. Грибные ломтики обваливают в муке, затем смачивают во взбитом яйце и, наконец, обваливают в толченых сухарях. Толченые сухари при помощи широкого ножа придавливают к грибам. Грибы жарят в большом количестве жира, подрумянивая их с обеих сторон, до тех пор, пока они не станут мягкими. На стол подают сразу же после жарки.
Отваренные грибы также можно панировать, однако после жарки они будут более сухими.
Подают на стол с жареным или отварным картофелем и тушеной морковью или цветной капустой.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ

400 г свежих, 200 г отваренных или 50—60 г сушеных грибов, 100 г черствого белого хлеба или ½—¾ стакана толченых сухарей, ½ стакана молока, 2—3 яйца, 1 луковица, 1—2 ст. ложки сметаны, соль, перец, укроп, зелень петрушки, жир, (мука).

Свежие грибы тушат в собственном соку, давая жидкости испариться. Сушеные грибы вымачивают и отваривают. Остывшие грибы пропускают через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке белым хлебом. Добавляют яйца, сметану и приправы, фарш хорошенько промешивают и выносят на 20—30 минут в холодное место. Затем из фарша формуют котлеты,

обваливают их в сухарях и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Если котлеты разваливаются, добавляют немного муки.
На гарнир подают отварной картофель или картофельное пюре, сметанный соус или соус из хрена, а также салат из моркови, огурцов или капусты.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КРУПОЙ

300 г соленых грибов, 100—150 г ячневой крупы или риса, 2 луковицы, 2—3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла или сметаны, соль, перец, толченые сухари, (мука), жир для жарки.

Грибы вместе с луком пропускают через мясорубку, добавляют вареную ячневую крупу или рис$_т$ сырые яйца, растопленное масло или сметану и приправы. Формуют котлеты, обваливают их в толченых сухарях, жарят, подрумянивая с обеих сторон. Фарш должен быть достаточно густым, иначе он будет разваливаться. Если котлеты рассыпаются, нужно добавить немного муки или толченых сухарей.
На стол подают с отварным картофелем или картофельным пюре, со сметанным соусом и тушеными овощами.

ГРИБЫ, ЗАЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

500 г свежих грибов средней величины.
Тесто: 1 стакан муки, 2—3 яйца, ¾—1 стакан молока или пива, 3—4 ст. ложки растительного масла, соль, 1—2 ст. ложки тертого сыра, растительное масло или жир для жарки, зелень петрушки.

Муку смешивают с яйцами, разведенными в жидкости, растительным маслом, солью и тертым сыром. Шляпки грибов или грибы обмакивают в тесто и жарят в большом количестве жира или растительного масла (во фритюре) до тех пор, пока они не пропекутся и со всех сторон не подрумянятся. Украшают листиками петрушки, также обжаренными в большом количестве жира. На гарнир подают вареный рис и соус майонез или сметанный соус.

ЖАРЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

600 г свежих белых грибов, 400 г картофеля, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 банка сметаны, соль, перец, зелень.

Очищенные белые грибы нарезают ломтиками, картофель кубиками. Картофель жарят в масле до полумягкости, затем добавляют грибы и лук, и жарят, пока картофель не станет мягким. Примешивают муку, приправы и сметану, все вместе проваривают. Посыпают измельченной зеленью. На гарнир подходит тушеная морковь и вареная цветная капуста.

БЛИНЧИКИ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ

500 г сырого картофеля, 300 г свежих или 150 г отваренных грибов, соль, жир для жарки, (мука или толченые сухари), (яйцо).

Очищенный от кожуры картофель натирают, смешивают с очень мелко нарубленными грибами и заправляют солью. Смесь кладут ложкой в горячий, растопленный на сковороде жир и обжаривают с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки. Если тесто слишком жидкое или блинчики разваливаются, к тесту добавляют муки или толченых сухарей, можно добавить и яйцо.
На стол к блинчикам подают сметану или соус из хрена, а также салат из помидоров, кабачков или соленых огурцов.

БЛИНЫ ИЗ ГРИБОВ

300 г свежих или 150 г отваренных грибов, 2 стакана муки, 1½—2 стакана молока, 1—2 яйца, соль, жир для жарки.

Грибы мелко шинкуют, свежие грибы тушат в собственном соку, пока не выделится весь сок и грибы не станут более сухими. Из муки, молока и яиц замешивают блинное тесто и заправляют его. На сковороду с горячим жиром кладут ложкой блинное тесто и на

каждый блин (в еще не пропекшееся тесто) опускают ложку грибов. Блины обжаривают с обеих сторон, пока они не подрумянятся. Таким образом грибы остаются внутри блинов.
К блинам подают сметану и салат из сырой тертой моркови.

БЛИНЫ С ГРИБАМИ

К предыдущему рецепту добавить 1 луковицу, 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, измельченную зелень петрушки.

Нарубленные грибы тушат в масле вместе с луком, смешивают со сметаной и зеленью, заправляют.
Блины жарят без грибов. Готовые блины целиком покрывают тонким слоем грибов и сворачивают рулетом.

ГРИБНОЙ ОМЛЕТ

350 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки грибного отвара, соль, жир.

Очищенные грибы и натертую петрушку тушат в масле до тех пор, пока не останется нужное количество жидкости, затем охлаждают. Яичные желтки смешивают с грибами и мукой, заправляют. В последнюю очередь добавляют взбитые яичные белки. Смесь наливают на жирную сковороду, запекают в духовом шкафу, пока омлет слегка не подрумянится и не пропечется.
Подавая к столу, на омлет кладут кусочки ветчины или тонкие кружочки сосисок и покрывают их загнутыми к середине краями омлета.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

Омлет: 4 яйца, 4—5 ст. ложек (½ стакана) молока или отвара, соль, жир.

Начинка: 400 г свежих или 200 г отваренных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лук-порей, соль, укроп или зелень петрушки, 1—2 ст. ложки сметаны.

Яйца взбивают, добавляют жидкость и заправляют. Жир растапливают на сковороде, наливают яичную смесь и запекают на слабом жару в духовом шкафу или на плите, пока омлет не пропечется и слегка не подрумянится. При желании приготовить пышный омлет, яичные белки отдельно взбивают в пену. В этом случае омлет запекают в духовом шкафу.
Готовый омлет покрывают начинкой из грибов. Для этого мелкие целые грибы или крупные грибы, нарезанные кусочками, тушат в масле вместе с нарезанным кружочками луком-пореем, добавляют сметану и приправы. Начинку покрывают загнутыми краями омлета.
На гарнир подают жареный картофель и салат из огурцов или зеленый салат.

БЛИНЧИКИ ИЗ ЯИЦ И ГРИБОВ

200 г соленых грибов, 4 яйца, 2 ст. ложки картофельной муки, 4 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 50 г копченой корейки, 1 луковица, соль, растительное масло.

Грибы, лук и копченую корейку пропускают через мясорубку, тушат, охлаждают. Все продукты перемешивают и на сковороде в растительном масле жарят маленькие блинчики. В качестве гарнира подают салат из помидоров или овощной салат.

ГРИБНЫЕ ЗАПЕКАНКИ И ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА

Грибные запеканки можно приготовить из грибов, отваренных в собственном соку или в воде, или сушеных грибов. Свежие грибы выделяют при запекании слишком большое количество жидкости и занимают много места. Сушеных грибов берут в 3—4 раза меньше, чем грибов, подвергшихся тепловой обработке, — соленых или отваренных в собственном соку. Сушеные грибы тщательно промывают и вымачивают в холодной воде

до мягкости, воды берут в 4—5 раз больше, чем грибов. В этой же воде грибы проваривают. Желательно, чтобы вода при этом впиталась в грибы. Если же грибной отвар остается, его добавляют в запеканку.

Подготовленные грибы нарезают брусочками или шинкуют. Чтобы придать запеканке хороший вкус, грибы вместе с луком пассеруют в жиру.

Форму смазывают жиром. Приятнее всего запеканка выглядит в стеклянной огнеупорной форме, в которой блюдо можно подать прямо на стол. Можно использовать и формы из огнеупорной глины, алюминия или эмалированные формы. Подавая на стол, горячую форму ставят на подставку или на тарелку, чтобы не испортить стол и облегчить пользование ею. Запеканку, приготовленную на противне с краями или в жестяной форме, вынимают и подают на стол в целом виде или нарезают на порции.

Продукты укладывают в форму слоями или предварительно смешав их. В первом случае нижний и верхний слои должы быть из таких продуктов, которые хорошо подрумяниваются и не пригорают: картофель, овощи, макароны и т. д.. Чтобы поверхность запеканки выглядела красиво, ее смазывают сметаной или кладут сверху кусочки сливочного масла, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром. Если запеканку предполагается выбить из формы, дно формы и ее стенки посыпают толчеными сухарями.

В духовом шкафу запекают при средней температуре — 180—200° С. В слишком горячем духовом шкафу запеканка быстро пригорает, оставаясь внутри не пропеченной. Продолжительность запекания в среднем 35—40 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ

8—10 шт. картофеля, 300—400 г отваренных грибов, 50—60 г жира, 1—2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана молока, соль, перец, 1 ст. ложка толченых сухарей или тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла

Отварной картофель нарезают толстыми ломтиками, сырой картофель — тонкими кружочками или брусоч-

ками. Грибы и лук шинкуют и поджаривают. Продукты слоями укладывают в смазанную жиром форму так, чтобы нижний и верхний слои составлял картофель. Сверху наливают смесь из взбитых яиц и молока, заправленную солью и перцем, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и кладут кусочки масла. Запекают при средней температуре, пока яичная смесь не загустеет, картофель не станет мягким и сверху не образуется золотистая корочка.
На гарнир подают салат из помидоров, огурцов или квашеной капусты.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И МАКАРОН

200 г макарон или лапши, вода, соль; 400 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 2 луковицы, 60—80 г копченой корейки, 2 яйца, 1½ стакана молока, соль, перец, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.

Макароны опускают в горячую подсоленную воду и варят до готовности, отбрасывают на дуршлаг, нарезают кусочками длиной 2—3 см. Копченую корейку нарезают маленькими кубиками и растапливают. В полученном жиру поджаривают шинкованные грибы и лук. Подготовленные продукты слоями укладывают в форму так, чтобы в нижнем и верхнем слое были макароны и лапша. Сверху наливают заправленную солью и перцем яично-молочную смесь, смазывают сметаной и посыпают тертым сыром. Запекают при средней температуре (180—200° С), пока блюдо не подрумянится и не пропечется.
На гарнир подают тушеную морковь и салат из свеклы или помидоров.
Запеканку можно приготовить на растопленном жиру или маргарине, в этом случае ее подают с тонко нарезанными ломтиками ветчины.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И МЯСА

200 г отваренных в собственном соку грибов, 150 г вареного или жареного мяса, 200 г макарон или 8—10 шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла или марга-

рина, 2 стакана молока, 2—3 яйца, соль, тертый сыр или толченые сухари.

Макароны отваривают, картофель может быть сырым или вареным. Грибы, мясо и другие продукты укладывают слоями в смазанную маслом форму так, чтобы нижний и верхний слои составляли макароны или картофель. Взбитые яйца смешивают с молоком, заправляют и заливают уложенные в форму продукты, сверху кладут кусочки масла и посыпают тертым сыром или толчеными сухарями. Запекают при средней температуре, пока блюдо не пропечется и не подрумянится. Если используется сырой картофель, то температура духового шкафа должна быть несколько ниже, чем при использовании вареного картофеля, так как в этом случае для выпечки требуется более продолжительное время (40—45 минут).
К запеканке подают растопленное масло или сметану и овощной салат.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ, МЯСА И РИСА

200 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 100 г жареного или вареного мяса, 100 г беконной свинины, 1 луковица, 2 помидора, 1 соленый огурец, 1 корень петрушки, соль, перец, томат-пюре, 1 стакан риса, вода, отвар, толченые сухари или тертый сыр, сливочное масло.

Нарезанные кусочками грибы, мясо и приправы тушат в одной посуде и заправляют. Рис отваривают отдельно в подсоленной воде так, чтобы получилась рассыпчатая каша. Большую часть риса кладут в смазанную маслом форму таким образом, чтобы он полностью покрыл дно и стенки. В середине делают углубление, куда кладут тушенные с мясом грибы, нарезанные помидоры и огурец. Смесь покрывают оставшимся рисом. Если продукты слишком сухие, их слегка обрызгивают отваром. Сверху посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и кладут кусочки масла, запекают, пока блюдо слегка не подрумянится.
На стол подают со сметанным соусом, тушеными овощами и салатом из сырых овощей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И РЫБЫ

250 г отваренных в собственном соку или соленых грибов, 250 г отварной или жареной рыбы, 3 ст. ложки муки, 2 стакана молока или сливок, соль, перец, 3 яйца, толченые сухари или тертый сыр, (1 луковица).

Нарезанные кусочками грибы и рыбу кладут в смазанную жиром форму. Жир растапливают, слегка пассеруют в нем муку, а при желании и рубленый лук. Подливают молока, кипятят 8—10 минут, затем охлаждают. К соусу добавляют приправы и сырые яйца. Соус наливают в форму, сверху посыпают толчеными сухарями или тертым сыром. Запеканка должна как следует пропечься и покрыться румяной корочкой.
Подают с горячим отварным картофелем и цветной капустой.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И ЯИЦ

500 г отваренных в собственном соку или 100—120 г сушеных грибов, 60—80 г жирной беконной свинины, 2—3 луковицы, 6 яиц, 3 ст. ложки молока, соль, перец, острый соус.

Рубленые грибы, сало и лук тушат до готовности, затем охлаждают. Добавляют взбитые яйца и молоко, заправляют. Смесь перекладывают в смазанную жиром форму, запекают, пока она полностью не пропечется и слегка не подрумянится.
Подают в горячем виде с отварным картофелем, тушеными овощами и салатом из сырых овощей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 кг белокочанной капусты, 50—60 г жиров, 500 г свежих или 250—300 г соленых грибов, 100 г постного копченого мяса, 1—2 луковицы, 1—2 яйца, 2 стакана воды или отвара, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка сметаны, толченые сухари или тертый сыр.

Очищенную капусту шинкуют и вместе с жидкостью и частью жира тушат до полумягкости. Грибы и лук

мелко рубят, а затем прожаривают с кубиками мяса в оставшейся части жира. Все продукты слоями укладывают в форму так, чтобы в нижнем и верхнем слоях была капуста. Сверху заливают смесью из муки, яиц и жидкости, заправленной солью и тертым мускатным орехом. Посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и сбрызгивают сметаной и растопленным маслом. Запеканка должна как следует пропечься и покрыться румяной корочкой.
На стол подают с отварным картофелем и овощным салатом.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ

1 литр тушеной капусты, 2 стакана отваренных в собственном соку грибов, 1—2 соленых огурца, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, соль, 1—2 ст. ложки тертого сыра, (1 луковица или лук-порей).

В смазанную жиром форму кладут грибы, на них капусту и нарезанные соленые огурцы. Жир растапливают, в нем пассеруют муку и лук или лук-порей. Добавляют молоко, варят и заправляют. Полученным густым соусом заливают продукты в форме. Сверху посыпают тертым сыром. Блюдо должно слегка подрумяниться, на стол его подают в горячем виде. Гарниром служит салат из сырых овощей.
Если соус нежелателен, капусту можно посыпать толстым слоем смеси из тертого сыра и толченых сухарей, сверху залить сметаной и положить кусочки сливочного масла. Если капуста слишком сухая, то добавляют бульон или грибной отвар, можно добавить также томат-пюре или свежие помидоры.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И КРУПЫ

400 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 1—2 луковицы, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 2—3 ст. ложки маргарина или жира, 1 стакан ячневой или перловой крупы или риса, 3—4 стакана воды, соль, 2 яйца, 2—3 ст. ложки сметаны.

Грибы и лук шинкуют, петрушку или сельдерей натирают и все вместе тушат в жиру. Из крупы варят кашу,

прибавляют грибы и сырые яйца, заправляют. Смесь кладут в смазанную жиром форму, покрывают сметаной и запекают, пока запеканка не подрумянится и не пропечется.
На гарнир подают томатный соус или соус из хрена и салат из свеклы или огурцов.

ПЫШНАЯ ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА

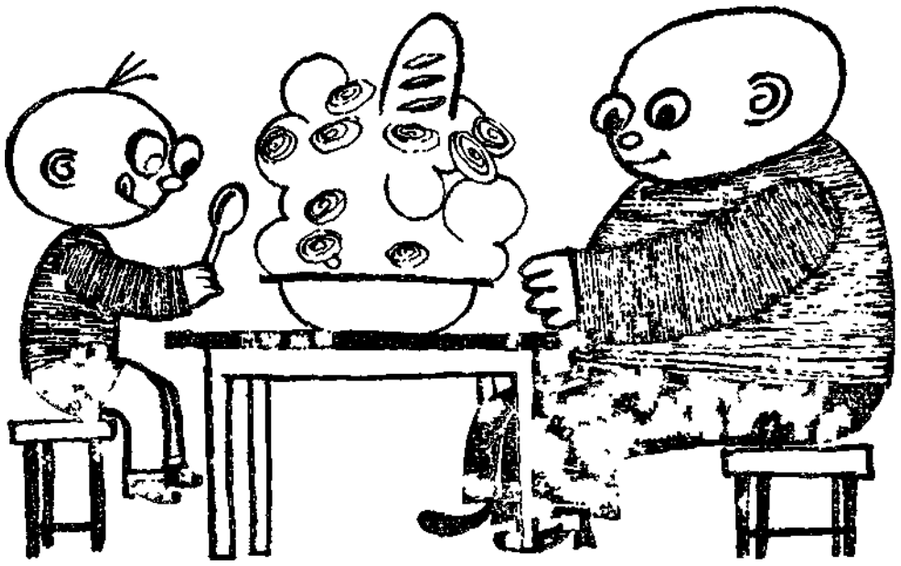
400 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 1 луковица, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2—3 ст ложки муки, 2 стакана молока или бульона, 3—4 яйца, соль, 2 ст. ложки толченых сухарей или тертого сыра.

Рубленые грибы и лук тушат в части жира. В другой посуде растапливают оставшуюся часть жира, в нем пассеруют муку до желтоватого оттенка, добавляют молоко или бульон и кипятят, пока соус не загустеет. Слегка охлаждают, примешивают грибы и яичные желтки, заправляют. Под конец, осторожно помешивая, добавляют взбитые белки, все перекладывают в смазанную жиром форму, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и запекают, пока яйцо не загустеет, а блюдо со всех сторон не подрумянится. В той же форме сразу подают на стол, так как, постояв, запеканка опадает.
Гарнируют отварным картофелем, растопленным маслом и салатом из сырых овощей.

ПЫШНАЯ ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА С БЕЛЫМ ХЛЕБОМ

350 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 1 большая луковица, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 200 г черствого белого хлеба, 1—1½ стакана молока или отвара, соль, перец, 3—4 яйца, укроп или зелень петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 1—2 ст. ложки толченых сухарей или тертого сыра.

Грибы пропускают через мясорубку. Белый хлеб нарезают ломтями, размачивают в молоке или отваре. Если жидкости много, хлеб слегка отжимают. В посуде для



варки растапливают часть жира, в нем обжаривают грибы, шинкованный лук и белый хлеб, заправляют. Другую часть жира взбивают, добавляют яичные желтки. Смесь тщательно взбивают, смешивают с грибами, а затем со взбитыми белками, перекладывают в смазанную жиром форму, покрывают сметаной и посыпают толчеными сухарями или тертым сыром. Зелень можно смешать с массой или посыпать ею уже готовое блюдо.

Подрумяненную и пропеченную запеканку подают на стол в горячем виде с растопленным маслом и салатом из сырых овощей, при желании и с отварным или жареным картофелем.

ПЫШНАЯ ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВЕТЧИНОЙ И РИСОМ

300 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 1 луковица, соль, перец, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан воды, 1½—2 стакана молока или отвара, 3—4 яйца, 2—3 ст. ложки толченых сухарей или тертого сыра.

Шинкованные грибы и лук обжаривают вместе с нарезанной кубиками ветчиной, добавляют приправы и томат-пюре. Промытый рис тушат в растопленном в другой посуде масле, добавляют кипяток, продолжают тушить на слабом огне или в духовом шкафу. Когда вода впитается в рис, добавляют молоко или отвар и при высокой температуре доводят рис до мягкости. Когда

каша остынет, к ней добавляют грибы и яичные желтки, заправляют. Под конец кашу смешивают с взбитыми в густую пену белками и перекладывают в смазанную маслом форму. Посыпают толчеными сухарями или тертым сыром, дают пропечься и в меру подрумяниться. Запеканку сразу подают на стол со сметаной или растопленным маслом и салатом из сырых овощей

ГРИБНОЙ ПУДИНГ

300 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль, перец, 2—3 яйца, ½ стакана толченых сухарей или 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока или отвара, сливочное масло для смазывания формы, толченые сухари.

Грибы шинкуют или вместе с луком пропускают через мясорубку. Добавляют взбитое масло, яичные желтки, жидкость и толченые сухари или муку, затем заправляют. Последними добавляют взбитые яичные белки. Смесь кладут в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями форму для пудинга, накрывают крышкой и варят на водяной бане 45—60 минут. Готовый пудинг выбивают из формы, на стол подают в горячем виде.
Гарниром служит сметанный соус, жареный или отварной картофель и салат из моркови, огурцов или зеленый салат.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ

500—600 г свежих сморчков, шампиньонов, белых грибов или рыжиков, 2 ст. ложки сливочного или оливкового масла, соль;
для соуса 2—3 ст. ложки муки, 1—1½ стакана грибного отвара или бульона, 1 стакан сметаны, 1—2 яйца, 1—2 ст. ложки толченых сухарей или тертого сыра.

Свежие грибы тщательно промывают, обдают кипятком, жарят, давая испариться выделяемой из грибов жидкости. К концу жарки грибы посыпают мукой и пассеруют, пока мука слегка не подрумянится. Добавляют жидкость и сметану, варят и заправляют. Соус

должен быть довольно густым. В несколько остывший соус добавляют яйца. Грибы вместе с соусом переливают в низкую форму или на круглую сковороду, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром, запекают в духовом шкафу до светло-золотистого цвета. На стол подают в той же посуде, в которой они запекались.

Соус можно приготовить и отдельно от грибов. В этом случае грибы после жарки перекладывают в форму, заливают густым сметанным соусом и запекают. На гарнир подают жареный или отварной картофель и салат из помидоров или свеклы.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

500 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 1—2 луковицы, 1—2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, 3—4 ст. ложки сметаны или 2 ст. ложки отвара и 2 ст. ложки сметаны, 6—8 средних помидоров, 2 чайные ложки сливочного масла, укроп или зелень петрушки.

Подготовленные грибы шинкуют и вместе с луком тушат в жиру, давая жидкости частично испариться. Добавляют сметану и заправляют. Перекладывают в стеклянную огнеупорную форму или на блюдо, сюда же кладут помидоры плодоножкой книзу. На каждый помидор посыпают немного соли и кладут кусочек масла. Запекают в духовом шкафу, пока помидоры не пропекутся. При подаче на стол посыпают мелко нарезанной зеленью.

На гарнир подают рассыпчатую рисовую кашу или отварной картофель и зеленый салат, салат из огурцов или редиса.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ПОМИДОРАМИ

1 стакан риса, вода, соль; 500 г свежих грибов, 1 лук-порей, 2 ст. ложки маргарина, соль, 4—5 помидоров; 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки тертого сыра, (1—2 яичных желтка).

Из риса варят рассыпчатую кашу. Подготовленные грибы и лук-порей нарезают брусочками и тушат в жиру, давая жидкости испариться. Помидоры нарезают кусочками. Масло растапливают, в нем пассеруют муку, добавляют молоко и варят. Снимают с огня и несколько охлаждают, после этого к полученному густому соусу добавляют яичные желтки. Продукты слоями укладывают в форму: в нижнем слое рис, затем грибы и помидоры (аккуратно уложенные), сверху все заливают соусом и посыпают тертым сыром. Запекают до образования румяной корочки и сразу же подают на стол, гарниром служит зеленый салат.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ВЕТЧИНОЙ И БЕЛЫМ ХЛЕБОМ

4—5 ломтей белого хлеба, 1 стакан молока, 400 г свежих или 30—40 г сушеных грибов, 100 г постной ветчины, 3—5 яиц, соль, (перец), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.

Ломтики белого хлеба размачивают в молоке и укладывают в смазанную маслом форму или на сковороду. Грибы обжаривают вместе с нарезанной кубиками ветчиной и покрывают ими ломтики хлеба. Сверху заливают взбитыми или смешанными с небольшим количеством молока яйцами, или в грибах делают углубления и яйца выпускают из скорлупы так, чтобы желтки оставались целыми. В последнем случае рассчитывают, что на каждого человека должно приходиться по одному яйцу; если же яйца взбивают, то на каждого человека достаточно ½—¾ яйца. Яйца посыпают солью, перцем и тертым сыром, кладут кусочки масла. Запекают в духовом шкафу при средней температуре, пока яйца в меру не загустеют.
На стол подают в той же форме или на сковороде, для гарнира подходит отварной или жареный картофель, тушеные овощи и салат из сырых овощей.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ГРИБНОЙ РУЛЕТ

600 г свежих или 300 г соленых грибов, 40—50 г шпига, 2 луковицы, 1 яйцо, ½—1 стакан геркулеса, 2—3 шт. отварного картофеля или картофельное пюре, соль,

(перец), толченые сухари, 1—2 ст. ложки растопленного сливочного масла, (отвар или молоко).

Мелко нарубленные грибы тушат в нарезанном кубиками шпиге до тех пор, пока не испарится основная часть жидкости, выделившейся из свежих грибов. К концу тушения добавляют измельченный лук, пассеруют. Смесь охлаждают, затем кладут яйцо, геркулес, размятый вилкой картофель или картофельное пюре и приправы. Если смесь недостаточно густа, добавляют толченые сухари, к слишком густой смеси подливают отвар или молоко. Хорошо перемешивают и придают ей форму батона. Укладывают в стеклянную огнеупорную посуду, сверху смазывают сметаной или растопленным маслом и посыпают толчеными сухарями или тертым сыром. Запекают до образования румяной корочки. Если рулет кажется слишком сухим, его сбрызгивают бульоном. На стол подают в той же посуде нарезав ломтями. Гарнируют сметанным соусом и картофелем.

ЗАПЕЧЕННОЕ ГРИБНОЕ ПЮРЕ

600 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 50—60 г постной ветчины горячего копчения, жареное или вареное мясо, 1—2 ст. ложки тертого сыра, сок, отжатый из половинки лимона, зелень.

Свежие грибы очищают и моют, в сыром виде пропускают через мясорубку, тушат в 1 ст. ложке жира, добавляют приправы. Оставшуюся часть жира растапливают, в нем пассеруют муку, а затем проваривают с молоком. Грибное пюре выпаривают, смешивают с соусом, добавляют измельченное мясо. Все это перекладывают в огнеупорную форму или посуду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают лимонным соком и запекают. Готовое блюдо посыпают зеленью, на гарнир подают гренки из белого хлеба и соленые огурцы или смешанный овощной салат.

СМОРЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

600 г свежих сморчков, соль, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 ст. ложки тертого сыра.

Тщательно промытые сморчки нарезают кусочками, посыпают солью и жарят в масле 10—15 минут. Затем грибы посыпают мукой, размешивают и жарят еще несколько минут. Заливают сметаной, варят 1—2 минуты. Слегка охлаждают и добавляют яйцо. Грибы помещают в смазанную жиром форму, посыпают тертым сыром и кладут кусочки масла, запекают до образования румяной корочки. Готовое блюдо посыпают зеленью.
На стол подают с гренками из белого хлеба или вареным рисом и зеленым салатом из свежих огурцов.

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

500 г свежих сыроежек или шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки жира или маргарина, 2—3 ст. ложки толченых сухарей, 2 яйца, зелень петрушки, соль, 2 ст. ложки тертого сыра; сливочное масло.

Выбирают грибы среднего размера, с круглой шляпкой. Ножки отрезают так, чтобы шляпка оставалась целой, мелко шинкуют их и тушат в жиру вместе с нашинкованным луком, слегка охлаждают, добавляют толченые сухари, сырые яйца и приправы Целые сырые шляпки грибов наполняют смесью, укладывают в смазанную жиром посуду или форму. Сверху посыпают

тертым сыром и кладут кусочки масла. Запекают, пока грибы не пропекутся, а начинка слегка не подрумянится.
На стол подают с отварным картофелем или рисом и томатным соусом.

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

500 г свежих сыроежек или шампиньонов, 2 ст. ложки жира или маргарина, 1 стакан вареного риса (2—3 ст. ложки сырого риса), 1 яйцо, 1 корень петрушки, соль, тертый сыр, сливочное масло.

У грибов среднего размера с круглой шляпкой вырезают ножку так, чтобы шляпка оставалась целой. Ножки мелко нарезают поперек волокон и тушат в жиру вместе с натертой петрушкой. Добавляют вареный рис, сырое яйцо и заправляют. На шляпки грибов посыпают немного соли, наполняют их фаршем и укладывают в смазанную жиром огнеупорную посуду или форму. Сверху кладут кусочки масла и посыпают тертым сыром. Запекают, пока грибы не пропекутся и все блюдо не покроется золотистой корочкой. Оставшийся фарш запекают горкой.
На гарнир подают сметанный соус, соусы с луком или хреном, а также тушеные или вареные овощи.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ И ОВОЩЕЙ

Грибные начинки придают овощным блюдам и пирогам большее разнообразие. Начинку можно приготовить только из грибов или с добавлением к ним различных, подходящих по вкусу продуктов.
Для приготовления начинок можно использовать различные грибы. К грибам со слабо выраженным вкусом рекомендуется добавлять в большом количестве приправы и другие продукты, грибы с высокими вкусовыми качествами используют с небольшим количеством, добавочных продуктов, имеющих мягкий вкус.
Рецепты рассчитаны на приготовление 600 г начинки, этого вполне достаточно для начинки теста, приготовленного из такого же количества муки, или для начинки овощей на 4—5 человек.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

600 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, соль, 50 г растопленного жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сметаны.

Грибы чистят, моют и мелко шинкуют. Жир прогревают, в нем тушат грибы и лук до тех пор, пока жидкость не испарится. К загустевшей грибной массе добавляют муку и сметану, доводят до кипения и заправляют.

НАЧИНКА ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

400 г соленых грибов, 50 г жира или копченого шпига, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2—3 ст. ложки сметаны, соль, зелень петрушки, 2 ст. ложки риса или ¾ стакана рассыпчатой рисовой каши, перец или мускат.

Грибы моют, очень соленые грибы вымачивают в холодной воде. Шпиг нарезают кубиками, в нем жарят нашинкованные грибы и лук. Муку смешивают с грибами, затем добавляют сметану и все вместе доводят до кипения. Из риса варят рассыпчатую кашу, смешивают с грибами, начинку заправляют.

НАЧИНКА ИЗ СУШЁНЫХ ГРИБОВ

100 г сушеных грибов, вода, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, грибной отвар, соль, 1 яйцо, сваренное вкрутую.

Грибы моют, вымачивают, отваривают до мягкости и шинкуют. Масло растапливают, грибы и шинкованный лук тушат в нем до мягкости. Сверху посыпают мукой, обжаривают несколько минут, добавляют грибной отвар и измельченное яйцо, заправляют.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА С ПОМИДОРАМИ

500 г свежих или 300 г соленых грибов, 2—3 ст. ложки томата-пюре, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. ложки маргарина или жира, 2 яичных желтка, толче-

ные сухари, соль, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Грибы чистят и моют, очень соленые грибы вымачивают в холодной воде. Петрушку и морковь натирают или шинкуют. Шинкованные или пропущенные через мясорубку грибы, томат-пюре и коренья тушат в жиру, пока не испарится излишняя жидкость. Охлаждают, добавляют сырые яичные желтки и такое количество толченых сухарей, чтобы начинка была достаточно густой, затем заправляют.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

400 г свежих или 200 г тушенных в собственном соку грибов, 75 г постной ветчины горячего копчения, 75 г сыра, 1 вареное яйцо, 3—4 ст. ложки сметаны, (соль), (толченые сухари).

Свежие грибы чистят, моют и тушат в собственном соку. Шинкованные или пропущенные через мясорубку грибы смешивают с нарубленной ветчиной, яйцом, тертым сыром и сметаной, заправляют. Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавляют немного толченых сухарей.
Если начинка предназначена для овощей, которые потом запекают, то яйцо в начинку кладут в сыром виде.

НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ И КАПУСТЫ

400 г свежих или 200 г соленых грибов, 1 луковица, 400 г капусты, 2—3 ст. ложки маргарина или жира, соль, мускатный орех, тмин, (яйцо).

Грибы, лук и капусту нарезают брусочками или шинкуют. Лук поджаривают в жиру до прозрачности, затем добавляют грибы и капусту и тушат до мягкости. Излишней жидкости дают испариться. Начинку заправляют, при желании добавляют мелко нарубленное вареное яйцо.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

8—10 листьев белокочанной капусты, вода, соль.

Грибную начинку приготавливают с копченым шпигом, добавляют 1—2 ст. ложки томата-пюре, кусочек сельдерея и ½ стакана рассыпчатой рисовой каши.

Для тушения — 2 ст. ложки жира, 3—4 ст. ложки сметаны.

Капустные листья или мягкий кочан капусты варят в подсоленной воде до мягкости, черешки листьев слегка отбивают или частично срезают. На каждый капустный лист кладут 2—3 ст. ложки начинки и заворачивают его. Голубцы поджаривают в жиру, затем тушат на плите в низком сотейнике, накрытом крышкой, или в духовом шкафу на противне с краями. К концу тушения добавляют сметану, которую используют как соус к голубцам. Можно приготовить и сметанный соус с мукой.
Подают с отварным картофелем и салатом из огурцов или моркови.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

8—10 помидоров средней величины, соль, перец.

Грибную начинку готовят с жирной ветчиной, во время тушения прибавляют содержимое помидоров, 2—3 ст. ложки толченых сухарей и столько же тертого сыра.

У помидоров срезают верхушки, удаляют мякоть и семена, солят, посыпают перцем, наполняют грибной начинкой, сверху накрывают отрезанным куском. Помидоры укладывают на смазанный жиром противень с краями, сверху посыпают немного тертого сыра. Запекают, пока помидоры и начинка не пропекутся (15—20 минут). Гарниром служит сметанный соус, отварной картофель или рис и зеленый салат или салат из огурцов.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ТЕСТЕ (итальянское pizza)

Тесто I: 2 стакана блинной муки, ¾ стакана воды, соль.

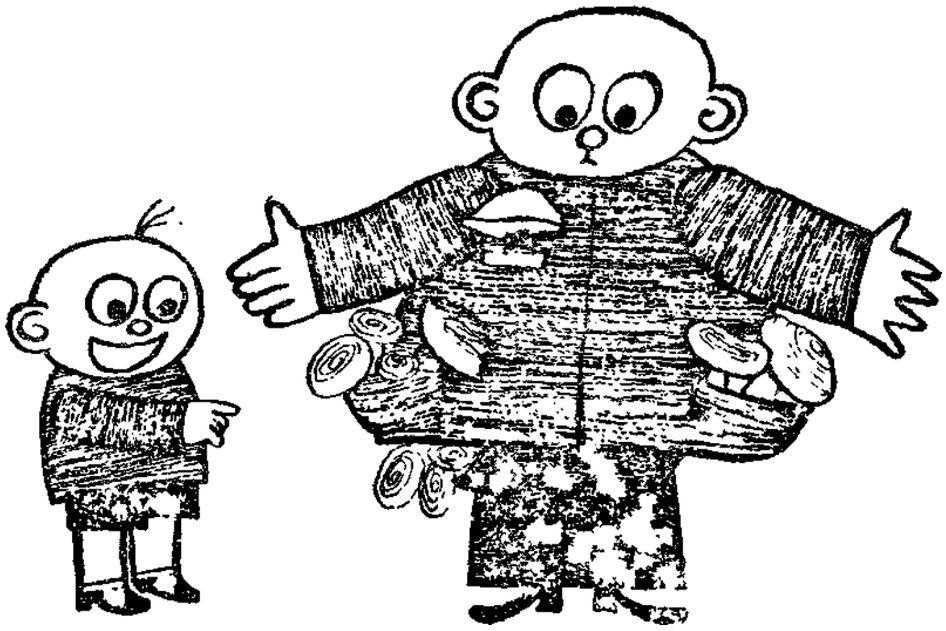
Тесто II: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, ½—¾ стакана теплого молока, 15—20 г дрожжей, соль.

Начинка I: 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 100 г шпига, 2—3 яйца, ½ стакана молока или воды, соль, перец, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Продукты, предназначенные для приготовления теста I, замешивают, тесто выдерживают в теплом месте 30—40 минут. Тесто II до употребления должно вдвое увеличиться в объеме. Затем тесто раскатывают, покрывают им дно и стенки раздвижной формы. Грибы и шпиг нарезают маленькими кубиками и насыпают на тесто. Яйца взбивают, смешивают с жидкостью и приправами, заливают грибы и запекают в духовом шкафу, пока блюдо не пропечется и не подрумянится. На стол подают в горячем виде, к блюду можно предложить зеленый салат и вино.

Начинка II: 2 ст. ложки растительного масла, 150 г свежих небольших грибов, 2 ст. ложки томата-пюре, 4—5 помидоров, 10 свежих килек или килек пряного посола, 100 г сыра, (1—2 сосиски или сардельки).

Тесто, покрывающее дно и стенки раздвижной формы, сбрызгивают растительным маслом, затем смазывают томатом-пюре. На середину кладут половинку помидора, срезанной стороной кверху. Вокруг помидора укладывают целые или разрезанные пополам грибы, свернутые рулетом кильки и ломтики помидоров; при желании также ломтики колбасы. Сверху равномерно располагают треугольные ломтики сыра. Продукты, не покрытые сыром, сбрызгивают растительным маслом. Запекают в духовом шкафу на сильном жару (240—250°С), пока сыр не растает, а блюдо не пропечется и слегка не подрумянится (15—20 минут). На стол подают в горячем виде, гарниром может служить зеленый салат или стручковый перец.



«КАРМАШКИ» С ГРИБАМИ (25—30 шт.)

500 г свежих грибов, 1—2 луковицы, 1 ст. ложка жира, соль, (толченые сухари).

Тесто: 2 стакана муки, ½ стакана воды или молока, 1—2 яйца, 2—3 ст. ложки топленого масла, соль.

Грибы шинкуют, вместе с луком тушат в жиру, заправляют. Из остальных продуктов замешивают тесто, дают постоять 20—30 минут, чтобы тесто взошло, раскатывают на пирожковой доске тонким слоем и нарезают на маленькие квадратики. На каждый кусочек кладут горкой грибы. Края теста смазывают яйцом и защипывают так, чтобы образовались треугольные или более узкие четырехугольные «кармашки». Их варят в подсоленной воде до готовности (всплывают на поверхность) и подают на стол в супе. При желании «кармашки» заливают топленым маслом и подают как отдельное блюдо.

«Кармашки» с грибами можно запекать и в большом количестве жира (во фритюре), подрумянивая со всех сторон. В этом случае их подают на завтрак со сметанным соусом и тушеными овощами.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ (20—30 шт.)

Тесто: 2 стакана муки, 100 г сливочного масла или маргарина, ¼ чайной ложки пищевой соды, ½ чайной ложки соли, 2—3 ст. ложки сметаны или простокваши, яйцо для смазывания.

Начинка: 200—250 г отваренных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец, укроп или зелень петрушки, (толченые сухари).

Муку смешивают с пищевой содой и солью, затем, постепенно добавляя жир и жидкость, тесто рубят, месят и на 30 минут ставят его на холод.
Грибы шинкуют или пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный в масле шинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. Если начинка получилась слишком жидкой, добавляют немного толченых сухарей.
Тесто раскатывают слоем толщиной ½ см и формуют маленькие пирожки. Для того чтобы края теста не расклеивались, их сначала смазывают яйцом, а потом уже плотно защипывают. Перед тем как положить пирожки в духовой шкаф, их смазывают яйцом и выпекают на сильном жару, пока они не подрумянятся.
Пирожки можно печь также из дрожжевого, слоеного и песочного теста.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

4—5 больших ломтей ржаного хлеба или эстонского сепика, 30—40 г маргарина или растительного масла, 1—1½ стакана жареных или тушеных грибов (см. стр. 76,67), 4—5 сваренных в мешочек яиц или 5—6 ст. ложек тушеной моркови и гороха, зеленый салат или зеленый лук.

Ломти хлеба поджаривают с обеих сторон на сковороде или слегка подсушивают на решетке до образования хрустящей корочки, но так, чтобы внутри хлеб оставался мягким. На каждый ломоть укладывают горкой грибы, жареные или тушеные, с небольшим количеством соуса. В грибной горке тыльной стороной ложки делают углубление, куда кладут очищенное от скорлупы яйцо, сваренное в мешочек (варить 5 минут) или горячие тушеные овощи. К столу подают в горячем виде, гарнируют зеленым салатом или рубленым зеленым луком.

Горячие бутерброды с грибами едят с помощью ножа и вилки.

Горячие бутерброды с грибами подходят к супам, их падают также на завтрак или ужин. В последнем случае можно положить больше начинки и гарнировать тушеными овощами.

ТЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГОВ С ГРИБАМИ

Песочное тесто: 1 стакан муки, 100 г маргарина или сливочного масла, соль.

Песочное тесто со сметаной: 1 стакан муки, 50 г маргарина, 50 г сметаны, соль.

Песочное тесто с творогом: 1 стакан муки, 120 г маргарина, 120 г творога, соль (1 яичный желток).

Песочное тесто с картофелем: 1 стакан муки, 120 г маргарина, 120 г картофеля, соль, (1 яичный желток).

Песочное тесто с сыром: 1 стакан муки, 100—120 г маргарина, 100—120 г тертого сыра, (1 яичный желток).

Песочное тесто на дрожжах: 1 стакан муки, 75—80 г маргарина, 25 г дрожжей, 2—3 ст. ложки воды.

Слоеное тесто быстрого приготовления: 1 стакан муки, 75—100 г маргарина, ½ яйца, 1—2 ст. ложки воды или молока, 1 чайная ложка уксуса.

Тесто, рекомендуемое во всех вышеприведенных рецептах, приготовляют одинаково: муку холмиком насыпают в миску или на пирожковую доску, сверху равномерно распределяют жир, в сделанное в муке углубление наливают жидкость. Вначале тесто месят, нарубая продукты тупой стороной ножа, когда же жировые кусочки уже достаточно раскрошены, тесто, сдавливая руками, скатывают в компактный гладкий шар. Перед тем как раскатать, тесто выдерживают в холодном месте не менее 30 минут (кроме дрожжевого теста).

Песочное тесто можно приготовить и со взбитым жиром, добавляя муку и другие продукты после полного размягчения жира.

Пироги с грибами можно выпекать также из других видов теста: дрожжевого, слоеного, заварного теста или

теста для приготовления лапши. Их рецепты приведены выше (см «Кармашки» с грибами, пирожки с грибами).
Начинки, как правило, должно быть столько же, сколько приготовлено теста.
Из 1 стакана муки получается 10—16 маленьких пирожков.

ГРИБЫ С РЫБНЫМИ БЛЮДАМИ

ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

700 г филе трески, соль, уксус или лимонный сок, мука, ½ стакана растительного масла, 6 шт. отварного картофеля, долька чеснока, 4—5 помидоров, 200—250 г свежих грибов, перец, ½ стакана белого вина или яблочного сока, 1 ст. ложка зелени петрушки или укропа, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла.

Филе трески нарезают кусками, посыпают солью и сбрызгивают кислым соком, немного выдерживают на холоде, затем обваливают в муке и жарят в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Сковороду или огнеупорную форму смазывают растительным маслом, дно покрывают нарезанным картофелем, сверху укладывают куски жареной рыбы. В оставшемся от жарки рыбы растительном масле пассеруют тертый чеснок, шинкованные помидоры и грибы. После пассеровки к пюреобразной массе добавляют вино и приправы. Заливают полученной смесью, сверху посыпают толчеными сухарями, кладут кусочки сливочного масла и запекают в духовом шкафу 10—15 минут.

На стол подают в горячем виде с жареным картофелем и салатом из огурцов.

РЫБА С РИСОМ И ГРИБАМИ

700 г филе трески или окуня, 1 стакан риса, долька чеснока, 1 лук-порей, 4 ст. ложки растительного масла или маргарина, соль, перец, 200 г свежих, не требую-

щих тепловой обработки грибов, вода, 1 стакан свежего гороха или консервированного зеленого горошка, помидоры или красный стручковый перец, зелень, 1 кислое яблоко или 3—4 ломтика лимона.

Рыбное филе нарезают кусками и, посыпав солью, выставляют на холод. Рис вместе с тертым чесноком и нарезанным луком-пореем слегка обжаривают в жиру, но не подрумянивают, добавляют воды и варят на слабом огне. Грибы тушат в собственном соку, вместе с выделившейся из них жидкостью перемешивают с рисом и вновь тушат до готовности. Свежий горох и рыбу прибавляют примерно в середине тушения и, не помешивая, доводят до готовности на пару. Под конец добавляют нарезанные тонкими ломтиками коренья, все продукты тушат еще минут пять. Готовое блюдо украшают ломтиками лимона.
На гарнир подают салат из сырых овощей.

ОТВАРНАЯ РЫБА В ГРИБНОМ СОУСЕ

600 г рыбного филе, соль, вода, перец, 1 лавровый лист, уксус; 1 ст. ложка маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 стакан рыбного отвара, ½ стакана маринованных грибов, 2 ст. ложки сметаны, укроп или зеленый лук, репчатый лук, 1 кислое яблоко и 2—3 ломтика лимона.

Рыбное филе нарезают кусками, солят и оставляют на 10 минут, чтобы рыба пропиталась солью. Варят в заправленной воде до мягкости (10—12 минут) и перекладывают на блюдо. Сверху наливают горячий соус. Он приготовляется следующим образом: растапливают маргарин, в нем пассеруют муку и лук, добавляют рыбный отвар и измельченные грибы, варят, пока соус не становится сравнительно густым, добавляют сметану, зелень и ломтики яблока или лимона.
На гарнир подают картофельное пюре или отварной картофель и салат из огурцов или зеленый салат.

РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

600 г рыбного филе или 1 кг свежих килек, салаки или окуней, 2—3 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 2 луковицы, 250 г маринованных или соленых грибов, 2—3 ст. ложки томата-пюре или 4—5 помидоров, 2 ст. ложки кислого сока (яблочного или лимонного) или белого вина, ½ стакана рыбного или грибного отвара, 2—3 ст. ложки сметаны, зеленый лук.

Свежую рыбу очищают и разделывают на филе, куски филе укладывают в смазанную жиром низкую посуду для варки. Сверху и в промежутки наливают томатный соус с грибами, приготовленный следующим образом: в растопленном маргарине слегка подрумянивают муку, рубленые лук и грибы, добавляют томат-пюре и жидкость, варят и заправляют. Рыбу тушат под крышкой на слабом огне до готовности (15—20 минут). Готовое блюдо посыпают рубленым зеленым луком.
Гарнируют отварным картофелем, рисом или картофельным пюре.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

500 г рыбного филе, соль, лимонный сок или уксус, 1 луковица, сливочное масло, 1 шт. моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 стакан маринованных грибов, ½ стакана бульона, 2—3 ст. ложки томата-пюре или 3—4 свежих помидора, 1 ст. ложка зелени петрушки или зеленого лука, 4—5 ломтиков лимона.

Рыбное филе нарезают узкими кусочками, сбрызгивают уксусом или лимонным соком, посыпают солью и выдерживают 10—15 минут в холодном месте, затем укладывают в смазанную маслом форму или огнеупорную посуду. Овощи и грибы нарезают брусочками, тушат в посуде для варки в части масла, через некоторое время добавляют бульон и томат-пюре и варят 8—10 минут. Полученным соусом заливают рыбу. Кушанье тушат в закрытой посуде на плите или в духовом шкафу, пока рыба не будет готова (10—15 минут).

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью и украшают ломтиками лимона.
На гарнир подают отварной картофель или рис и овощной салат.

ЛЕЩ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ И РИСОМ

1 лещ (800 г — 1 кг), соль, уксус, ½ стакана риса, вода, 200 г соленых грибов, 1 вареное яйцо, 60 г сливочного масла или маргарина, 1 луковица, зелень петрушки или зеленый лук, толченые сухари или тертый сыр, 150—200 г сметаны.

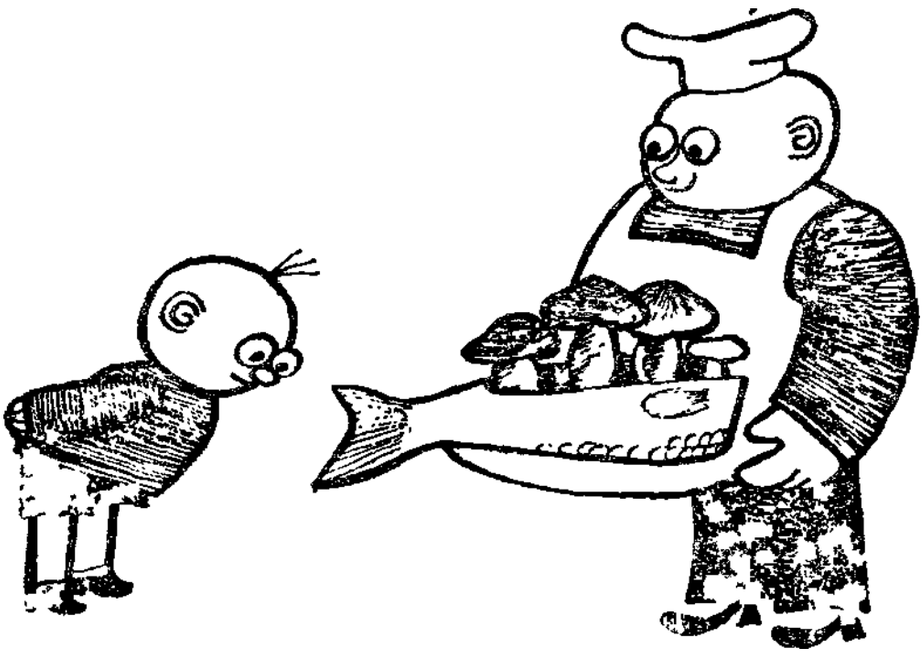
Рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, жабры и голову, вынимают внутренности, промывают и затем вырезают позвоночник. Внутрь насыпают соли и сбрызгивают уксусом. Рыбу выдерживают в холодном месте 20—30 минут. Для фарша отваривают до мягкости рис, добавляют рубленые грибы, яйцо, поджаренный в масле лук и рубленую зелень, заправляют. Если фарш слишком сухой, добавляют сметаны и наполняют фаршем рыбу. Затем укладывают ее на сковороду или в огнеупорную посуду, смазывают сметаной, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и запекают.
Гарнируют отварным картофелем и сметанным соусом.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

600 г рыбного филе или 1 кг окуней или судака, ½ стакана растительного масла, 1 ст. ложка острого соуса («Южный», соевый и др.), 3 головки репчатого лука или лука-порея, 300 г свежих или 50 г сушеных грибов, 6—7 шт. картофеля, уксус или лимонный сок, соль, имбирь или мускат, 1 кислое яблоко или половина лимона, зелень.

Рыбу очищают и разделывают на филе, куски филе слоями укладывают в смазанный маслом низкий сотейник, перемежая их нарезанным отварным картофелем, приправами и подготовленными измельченными гри-

бами. Заливают оставшимся растительным маслом, смешанным с натертым яблоком или лимонным соком. Посуду накрывают крышкой, тушат на слабом огне, пока рыба не будет готова (15—20 минут). При подаче на стол посыпают рубленой зеленью, на гарнир подают вареную цветную капусту и салат из огурцов или зеленый салат.



ЩУКА ИЛИ СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

1 большая щука или судак (1—2 кг) соль, лимонная кислота;

начинка 300 г свежих или 150—200 г консервированных грибов, 2 ст. ложки оливкового или сливочного масла, 2 луковицы, ½ стакана толченых сухарей, кусочек сельдерея, 1 ст. ложка зелени сельдерея или петрушки, соль, перец;

для запекания: 5 тонких ломтиков шпига, тертый сыр;

для соуса: 2—3 ст. ложки сметаны, рыбный отвар, 1 чайная ложка муки, 1 лимон.

Рыбу очищают, внутренности и голову удаляют. Позвоночник и часть окружающего его мяса вырезают, рыбу начиняют тушеными грибами. Все входящие в начинку продукты мелко шинкуют или натирают, тушат в растительном масле. Добавляют и очищенные от

костей куски рыбы. Заправленную начинку кладут в рыбу и зашивают ее. Рыбу укладывают на сковороду, покрывают ломтиками шпига и посыпают тертым сыром и солью, запекают 20—30 минут. Время от времени рыбу смачивают рыбным отваром или растопленным маслом. Из образовавшейся на сковороде жидкости, добавив муку и сметану, готовят соус. Уложенную на блюдо рыбу украшают дольками лимона. Гарнируют соусом и жареным картофелем или крокетами из картофеля.

РЫБА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ

1 кг камбалы, соль, уксус, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, толченые сухари, растительное масло или жир; 200 г консервированных или 400 г свежих грибов, 4 луковицы, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, укроп или зелень петрушки, 1 яблоко или пол-лимона, (помидоры или красный стручковый перец).

Камбалу очищают, внутренности, голову и плавники удаляют. Рыбу солят, сбрызгивают уксусом и на полчаса выставляют на холод. Затем опускают в яично-молочную смесь, обваливают в толченых сухарях, обжаривают в жиру до образования румяной корочки и кладут на подогретое блюдо. Целые или нарезанные кусочками грибы вместе с рубленым луком тушат в жиру, пока не испарится вода. Для вкуса добавляют соли, измельченную зелень и тертое яблоко или лимонный сок. На каждую рыбу кладут горкой грибы, блюдо украшают зеленью и помидорами или стручковым перцем.

К рыбе подают сметанный или томатный соус и отварной картофель.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

600 г рыбного филе или 1 кг свежих, килек или салаки, 1 луковица, 1 стакан соленых или 400 г свежих грибов, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, (½ стакана воды или бульона), соль, зелень петрушки или зеленый лук, 2 ст. ложки сметаны, (2 помидора или томат-пюре).

Рыбное филе нарезают кусками, кильки и салаку очищают и моют, лук и грибы шинкуют. Продукты слоями укладывают в низкий сотейник в нижний и верхний слой помещается рыба, между ними кладут лук, грибы и кусочки масла, каждый слой солят. Если используются свежие грибы, то жидкости не добавляют, к соленым грибам добавляют воду или отвар. Посыпают зеленью и кладут сметану. Тушат под крышкой до полной готовности (15—20 минут).
Гарнируют отварным картофелем или рассыпчатой кашей.

РЫБНЫЕ РУЛЕТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

800 г рыбного филе, соль, лимонный сок, 200 г отваренных грибов, 1 луковица, немного петрушки, 1 стакан грибного или рыбного отвара, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 соленый огурец, 1 стакан сметанного соуса, толченые сухари.

Рыбное филе солят, сбрызгивают лимонным соком. Отваренные в воде или в собственном соку грибы мелко шинкуют и кладут тонким слоем на рыбное филе вместе с нарезанными кружочками лука и петрушки. Рыбное филе заворачивают рулетом и перевязывают нитками длиной 10—15 см. Рулеты укладывают в смазанную жиром огнеупорную посуду или форму, сверху кладут кусочки масла и заливают грибным или рыбным отваром. Между рулетами кладут тонкие ломтики соленого огурца, заливают густым сметанным соусом и посыпают толчеными сухарями, запекают в духовом шкафу с верхним обогревом 6—7 минут, чтобы блюдо слегка подрумянилось. Затем удаляют нитку.
На гарнир подают отварной картофель или рис.

ОТВАРНЫЕ РЫБНЫЕ РУЛЕТЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

800 г рыбного филе, соль, лимонный сок, вода, перец, лук, 1 лавровый лист; 300 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока или грибного отвара, укроп, ломтики лимона, белое вино.

Рыбное филе солят и сбрызгивают лимонным соком, филе заворачивают рулетом так, чтобы кожа была с наружной стороны, и обвязывают ниткой. Рулеты варят в остро заправленной воде до готовности (примерно 10 минут). Готовые рулеты осторожно вынимают из воды, нитки удаляют. Очищенные свежие грибы тушат в масле целиком или разрезанными пополам, добавляют муку и жидкость, проваривают, заправляют вином. Уложенные на блюдо рулеты заливают грибным соусом, на каждый рулет кладут ломтик лимона и веточку укропа.
На гарнир подают отварной картофель или рис и зеленый салат.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

800 г рыбного филе, соль, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки тертого сыра, 4—5 ст. ложек бульона или грибного отвара.

Очищенное рыбное филе укладывают в огнеупорную посуду или форму, добавляют немного соли и запекают в духовом шкафу (10—15 минут).
Шинкованные грибы тушат в масле, добавляют муку, бульон и сметану. Соус должен быть довольно густым. В остывший соус добавляют яйцо, затем заливают им запеченную рыбу. Посыпают тертым сыром, снова помещают в духовой шкаф, запекают до образования румяной корочки и сразу же подают на стол. Если рыбное филе нарезано достаточно тонко, то грибной соус можно класть на сырую рыбу и запекать блюдо только один раз.
На гарнир подают отварной картофель или рис и овощной салат.

ОКУНЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

1 кг очищенных окуней, мука, жир, соль, лимонный сок;

1 ст. ложка жира или сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана рыбного или грибного отвара, ½ ста-

кана сметаны, 1 ст. ложка белого вина или лимонного сока, 1 кислое яблоко, 1 яичный желток, 250 г свежих или 100—125 г отваренных в собственном соку грибов (белые грибы, рыжики, лисички).

Рыбу нарезают кусками, посыпают приправами и дают немного постоять, затем обваливают в муке, жарят, подрумянивая с обеих сторон, и укладывают на блюдо.

Жир растапливают, в нем пассеруют муку до золотистого цвета, добавляют отвар, сметану, вино, тертое яблоко и приправы, кипятят. Под конец добавляют яичный желток. Куски рыбы заливают соусом, сверху кладут отваренные в собственном соку целые или разрезанные пополам грибы. При подаче на стол все продукты должны быть горячими.

На гарнир подают отварной картофель или картофельное пюре и зеленый салат или салат из редиса.

КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

4—5 камбал средней величины, соль, уксус, мука, жир, 200 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, зелень петрушки, укроп.

Очищенную рыбу заправляют солью и уксусом и дают постоять 1 час, затем обваливают в муке и жарят, подрумянивая с обеих сторон. Подготовленные грибы нарезают кусочками, лук кружочками, огурцы тонкими ломтиками и поджаривают в жире в отдельной посуде. Жареную рыбу укладывают на блюдо в один ряд, на каждую рыбу кладут слой жареного лука, на него слой грибов и сверху соленые огурцы. Вокруг рыбы раскладывают отварной картофель. Блюдо посыпают рубленой зеленью.

РУБЛЕНАЯ РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

500 г рыбного филе, 1 стакан молока или отвара, 1 яйцо, 2—3 черствых ломтика белого хлеба, 1—2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, толченые сухари;

фарш: 150—200 г белых грибов или лисичек, 2—3 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки, 1 вареное яйцо, соль, растительное масло.

Очищенное от кожи рыбное филе пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке или отваре белый хлеб, сырое яйцо, растопленное масло и приправы и взбивают до образования вязкой однородной массы. Рубленые лук и грибы жарят в жиру, перемешивают с измельченной зеленью петрушки и рубленым яйцом. Рыбную массу выкладывают на посыпанную толчеными сухарями пирожковую доску и раскатывают слоем толщиной 1 см, кладут на нее грибной фарш и заворачивают рулетом. Приготовляют один большой или несколько маленьких фаршированных рулетов. Большой рулет запекают в духовом шкафу, маленькие рулеты жарят в большом количестве растительного масла.
На гарнир подают отварной картофель или рис, томатный соус и салат из огурцов или зеленый салат.

РЫБА, ШПИГОВАННАЯ ГРИБАМИ

1 кг свежего судака, окуня или камбалы, 1 стакан отваренных грибов, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, соль, лимонный сок или уксус, вода, рыбный отвар, 2—3 ст. ложки сметаны, толченые сухари.

Рыбу очищают, удаляют внутренности. Острым ножом делают надрезы в рыбной мякоти и вкладывают в них грибы, нарезанные продолговатыми кусочками. Рыбу внутри и сверху посыпают солью и сбрызгивают кислым соком. Если грибы останутся, то ими заполняют рыбу. Затем рыбу перекладывают на смазанную жиром сковороду, сверху кладут кусочки масла и посыпают толчеными сухарями. Запекают, время от времени поливая жидкостью, пока рыба не будет готова. На стол подают с отварным или жареным картофелем и зеленым салатом или салатом из огурцов. Соус приготовляют из жидкости, оставшейся на сковороде после жарения, добавляют сметану и заправляют солью и кислым соком.

ЗАПЕЧЕННАЯ В БУМАГЕ СЕЛЬДЬ, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

2—3 сельди, 1 стакан отваренных грибов, 1—2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки сметаны.

Соленую сельдь вымачивают в воде, затем удаляют голову, внутренности и кости, оставляя рыбу целой со стороны спинки. Шинкованные грибы и лук тушат в масле, добавляют рубленое вареное яйцо и сметану. Сельдь фаршируют грибами. Каждую сельдь в отдельности обвертывают станиолевой или пергаментной бумагой и запекают в духовом шкафу на противне с краями. Если хотят испечь рыбу на углях, то завернутую в бумагу рыбу обвертывают влажными газетными листами и запекают на раскаленных углях.
Гарнируют печеным или отварным картофелем и пикантным томатным, винным соусом или соусом с луком.

ГРИБЫ С МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ

МАКАРОНЫ С СОУСОМ ИЗ МЯСА И ГРИБОВ

300 г макарон, вода, соль,
200 г свежих или 100 г соленых грибов, 100 г шпига, 1 стакан вареных или жареных мясных обрезков, 1 луковица, 1 шт. моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 1—2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка толченых сухарей, бульон, зелень петрушки или зеленый лук.

Макароны отваривают в подсоленной воде до мягкости, откидывают на сито и дают воде стечь, затем укладывают на блюдо так, чтобы посередине оставалось углубление. Нарезанные полосками грибы тушат с кубиками шпига и кореньями до готовности, добавляют толченые сухари и бульон, кипятят вместе с нарезанным мясом и заправляют. Соус должен быть до-

вольно густым. Его наливают в оставленное в макаронах углубление и посыпают сверху измельченной зеленью.
Гарнируют салатом из свеклы или огурцов.

СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С ГРИБАМИ

4—5 ломтиков свинины, соль, перец, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 4—5 помидоров или 2—3 ст. ложки томата-пюре, 1 луковица, (жир), 1 чайная ложка толченых сухарей или муки, ½ стакана бульона, 1—2 ст. ложки тертого сыра, зелень.

Ломтики свинины отбивают тяпкой, солят, посыпают перцем и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Ломтики можно также панировать в яйце и толченых сухарях, тогда при жарении добавляют жир. Нарезанные грибы тушат вместе с томатом-пюре и шинкованным луком, добавляют толченые сухари или муку и бульон, кипятят. Свежие помидоры нарезают ломтиками, обваливают в толченых сухарях и слегка обжаривают с обеих сторон. На каждый кусок свинины кладут ломтик жареного помидора и горку тушеных грибов. Сверху посыпают тертым сыром и зеленью.
На гарнир подают жареный картофель или вареный рассыпчатый рис.

ТУШЕНОЕ МЯСО И ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ

600 г свинины или баранины, (1 ст. ложка жира), 2 луковицы, 500 г стручков фасоли, 1—2 стакана воды или отвара, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 2 ст. ложки томата-пюре или яблочного пюре, 2 чайные ложки муки, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, (1 яйцо, 100 г тертого сыра).

Мясо нарезают кубиками и обжаривают. К постному мясу добавляют жир. Лук тушат вместе с мясом до прозрачности, но не подрумянивают, подливают воды или отвара и продолжают тушить, пока мясо не станет полумягким. Тогда добавляют разрезанные пополам или на четыре части стручки фасоли и приправы и ту-

шат до готовности. Измельченные грибы тушат в собственном соку или с небольшим количеством жира, добавляют пюре, муку и сметану, заправляют. Тушеное мясо перекладывают на блюдо и заливают грибами, сверху посыпают тертым сыром. Готовое блюдо можно запечь. Для этого к несколько остывшим грибам добавляют яйцо. Мясо кладут в огнеупорную посуду и, залив грибами и посыпав сыром, запекают, пока на поверхности не образуется румяная корочка.
На гарнир подают вареные макароны или рис и салат из сырых овощей.

БОБЫ В СОУСЕ ИЗ ГРИБОВ И КОПЧЕНОЙ КОРЕЙКИ

350 г сушеных бобов, 300 г грибов, 150 г копченой корейки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 большая луковица, вода или бульон, соль, перец, лук-резанец или зеленый лук, 2—3 ложки томата-шоре или яблочного пюре.

Вымоченную фасоль отваривают до мягкости так, чтобы отвар полностью впитался в нее. Нарезанные кусочками грибы тушат до готовности вместе с копченой корейкой, нарезанной кубиками, маслом и рубленым луком. Затем добавляют другие продукты и заправляют. Грибы и фасоль перемешивают и посыпают сверху зеленью.
Гарнируют томатным соусом, отварным картофелем или картофельным пюре.

ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ И МЯСА

500 г мягкой говядины, соль, сахар, перец, 1 шт. моркови, 1 корень петрушки или немного сельдерея, 1 луковица, кусочек чеснока, яблоко, 3—4 ст. ложки растопленного жира, 500 г свежих или 250 г соленых грибов, 1 стакан воды или бульона, 2—3 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки муки, (помидоры или томат-пюре).

Мясо нарезают кусочками размером примерно 3Х4 см, подрумянивают на дне сотейника в части жира, добавляют измельченные коренья и воду или бульон, тушат под крышкой почти до полной готовности. Грибы ту-

шат до мягкости в оставшейся части жира, добавляют муку и смешивают с мясом. Примерно за 10 минут до окончания тушения добавляют немного холодного отвара или муку, смешанную с растопленным жиром, и проваривают. Кушанье можно заправить также помидорами или томатом-пюре. На стол подают в посуде для тушения или перекладывают в миску. Гарнируют отварным картофелем, макаронами или рисом и солеными огурцами.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

1 молодая курица, 2 ст. ложки сливочного масла или куриного жира, 150 г небольших целых грибов, 10—12 мелких луковичек, 1 корень петрушки, немного сельдерея, лук-порей, 1 стакан светлого домашнего вина, ½ стакана куриного бульона, 2 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка муки, соль, перец, ½ стакана сливок, зелень петрушки.

Куриное мясо срезают с костей, нарезают небольшими кусками и слегка обжаривают. Из костей варят бульон. Грибы и коренья тушат в маргарине, добавляют бульон и куски курицы, тушат под крышкой до готовности. Добавляют муку, смешанную с небольшим количеством холодного бульона, доводят до кипения, затем подливают сливки и вино. На стол подают в сотейнике или перекладывают в миску, сверху посыпают рубленой зеленью петрушки. Гарнируют вареным рисом и зеленым салатом или салатом из огурцов.

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ И ГРИБАМИ

250 г мясного фарша, 300 г соленых грибов, 1 луковица, 6 шт. отварного картофеля или 2 стакана картофельного пюре, 1 стакан вареной или тушеной моркови, 1 стакан вареной или тушеной капусты, 1 свекла, 1 яблоко, 1 стакан отваренного гороха, соль, перец, 3 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1½—2 стакана молока или бульона, 2 ст. ложки толченых сухарей или тертого сыра.

Мясной фарш смешивают с рублеными грибами и луком. Овощи натирают на терке или пропускают через

мясорубку (исключая горох), смешивают с жидкостью и заправляют. В смазанную жиром форму кладут слой овощной смеси, затем грибы с мясом и луком и покрывают их слоем овощей. Сверху кладут кусочки масла, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и запекают.
Подают с салатом из огурцов или помидоров.

ГРИБЫ С КОЛБАСОЙ

6—8 сарделек или 8—10 сосисок, 50—60 г копченого шпига, 1 луковица, полкорня сельдерея, 300 г свежих грибов, 1 стакан яблочного сока или вина, 1 чайная ложка острого соуса («Южный» или др.), соль, перец.

Сардельки или сосиски разрезают продольно пополам, поджаривают с нарезанным тонкими ломтиками копченым шпигом и снимают со сковороды. В этом же жире жарят, слегка подрумянивая, рубленый лук и тертый сельдерей, подливают вино и сок, доводят до кипения, затем добавляют измельченные грибы и приправы. Через некоторое время в соус кладут также сардельки или сосиски, и все продукты тушат вместе еще 10—15 минут.
Подают в горячем виде, гарнируя отварным картофелем или рисом и салатом из сырых овощей.

МЯСНОЙ РУЛЕТ С ГРИБАМИ

400 г говядины, 100 г свинины, ½ стакана толченых сухарей, ¾ стакана воды, 100 г сметаны, 1 яйцо, соль, перец, зелень петрушки; 3 ст. ложки маргарина, 250 г небольших белых грибов, рыжиков или колпаков кольчатых, 200 г сметаны, соль.

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют смешанные с водой толченые сухари, сметану, яйцо и приправы и взбивают в однородную вязкую массу. Формуют рулет, придавая ему форму круглого хлебца и запекают на сковороде или в огнеупорной форме до тех пор, пока блюдо не подрумянится и не пропечется (45—50 минут). Во время запекания рулет смазывают растопленным жиром и смачивают отваром. Целые или

разрезанные пополам грибы тушат с оставшимся жиром, добавляют сметану и соль и кипятят. Готовый рулет подают на стол в той же посуде, где его запекали, или перекладывают на предварительно согретое блюдо. Сверху заливают тушеными грибами, которые и служат соусом для мясного рулета.
Блюдо подают с отварным картофелем и салатом из сырых овощей.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ С ЛИСИЧКАМИ

4—5 котлет, 3—4 ст. ложки жира, 1 литр свежих лисичек, 1—2 кислых яблока, соль, 1—2 помидора или стручки красного перца.

Котлеты обжаривают в жиру до образования румяной корочки и укладывают на предварительно согретое блюдо. Нарезанные грибы тушат в оставшемся жиру до мягкости, добавляют нарезанные яблоки и колечки стручков перца, слегка обжаривают. Затем покрывают грибами готовые котлеты.
Подают с отварным картофелем и тушеными овощами.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4—5 котлет, 2—3 ст. ложки жира, ½ литра свежих лисичек, 1 луковица, 1 яблоко, соль, толченые сухари.

Котлеты обваливают в толченых сухарях и тщательно расплющивают при помощи ножа. На каждую котлету кладут горку нарезанных тушеных грибов, покрывают их краями котлетной массы и формуют. Затем обжаривают до образования румяной корочки.
На гарнир подают томатный соус или соус с луком и отварной картофель.

МЯСНЫЕ РУЛЕТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4—5 кусков говядины, соль, перец; 1 луковица, 150 г соленых или отваренных в собственном соку грибов, 50 г шпига, зелень петрушки, 2 ст. ложки жира, 1—1½ ста-

кана воды или отвара, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки сметаны, томат-пюре или острый соус.

Говядину отбивают тяпкой, каждый кусок посыпают солью и перцем, покрывают нарезанными брусочками луком, грибами, шпигом и зеленью петрушки. Мясо заворачивают рулетом и обвязывают ниткой. Рулеты подрумянивают в растопленном жиру, подливают воды или отвара и тушат до готовности. Если грибов или лука оказалось больше, чем потребовалось для фарша, их также кладут в соус. Готовые мясные рулеты вынимают, нитки удаляют. В отвар, где тушились рулеты, добавляют муку и томат-пюре или острый соус, кипятят. К концу добавляют сметану. Рулеты подают на стол в соусе или на отдельном блюде. В последнем случае соус наливают в соусник.

На гарнир подают жареный или отварной картофель и тушеные овощи.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ ПАНИРОВАННАЯ, С ГРИБАМИ

4—5 кусков телятины (500—600 г), соль, перец, 1 яйцо, толченые сухари; 4—5 ломтиков белого хлеба, 200 г отваренных в собственном соку грибов, 1½ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 стакан молока или бульона, 2 ст. ложки тертого сыра или шинкованной постной ветчины, зелень.

Тонкие ломти телятины отбивают тяпкой, посыпают солью и перцем, панируют в яйце, а затем в толченых сухарях, обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки и кладут на подсушенные или поджаренные ломтики белого хлеба, уложенные на подогретое блюдо. Грибы нарезают кусочками и обжаривают в масле, добавляют лук и муку, жарят до желтоватого оттенка, затем подливают жидкость, кипятят и заправляют. Грибы укладывают вокруг ломтиков мяса, сверху посыпают тертым сыром или шинкованной ветчиной и зеленью.

На гарнир подают жареный картофель или рассыпчатый рис и салат из помидоров.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

800 г кроличьего мяса, 3 шт. моркови, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 1 лук-порей или 1 головка репчатого лука, 100 г беконной свинины, 1 стакан бульона, 1 стакан вина, 1½ ст. ложки томата-пюре, 250 г свежих или 125 г отваренных в собственном соку белых грибов или других грибов, не требующих тепловой обработки, зелень петрушки, (1—2 ст. ложки сметаны), 1 ст. ложка жира.

Крупно натертые морковь, петрушку и лук тушат с нарезанной кубиками свининой. Кроличье мясо нарезают на порционные куски, обжаривают в жиру, добавляют томат-пюре, тушеные овощи и жидкость, и тушат в закрытой посуде почти до полной готовности (примерно 1 час). Затем добавляют нарезанные брусочками грибы и продолжают тушить еще 10—15 минут. Готовое мясо перекладывают на блюдо, к соусу добавляют зелень и сметану и подают его в соуснике.
Гарнируют жареным картофелем и тушеными мелкими луковичками.

ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

600—800 г телячьей грудинки без костей, соль, чеснок; 2—3 ст. ложки маргарина или иного жира, 300 г грибов, 1 чайная ложка зелени петрушки, 2—3 ст. ложки толченых сухарей, 1 сырое яйцо, соль, перец.

Измельченные грибы тушат в жиру, слегка охлаждают, добавляют рубленую зелень петрушки, толченые сухари, приправы и яйцо. Полученным фаршем наполняют прорезанные в мясе «кармашки» и зашивают их. Сначала поджаривают мясо в жире на плите (или в духовом шкафу), затем запекают в духовом шкафу на слабом жару (160—180° С). Время от времени его поливают бульоном или образовавшимся на противне соком, при необходимости добавляют воды. Готовность мяса проверяют при помощи спички. Блюдо пропекается за 1½—2 часа. При подаче на стол мясо нарезают ломтиками, нитку удаляют. Соусом служит сок, образовавшийся при жарке телятины.
Гарнируют жареным картофелем или рассыпчатым рисом и зеленым салатом или салатом из огурцов.

ЯИЧНИЦА С ГРИБАМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ

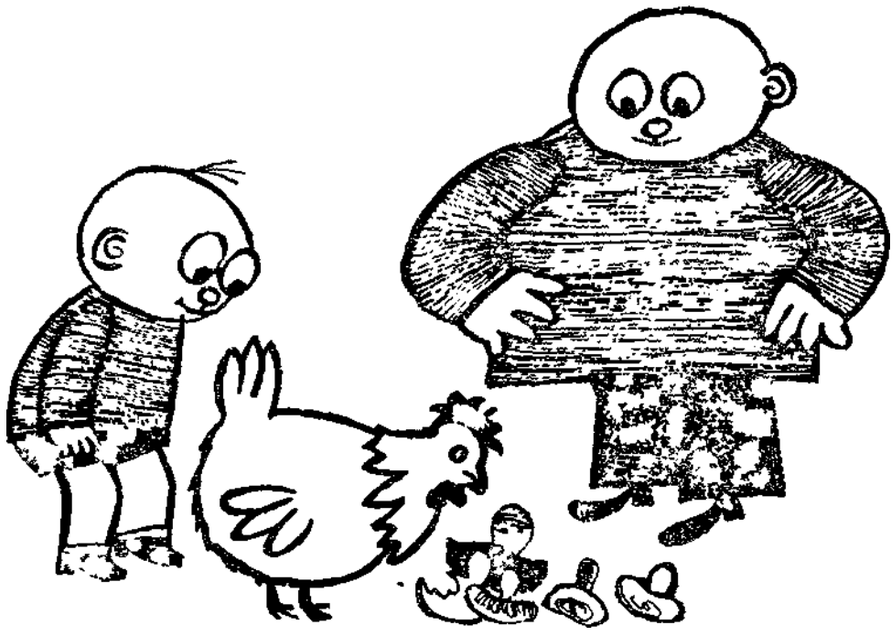
300 г свежих или 150 г отваренных в собственном соку грибов, 1 лук-порей, 2—3 ст. ложки маргарина или сливочного масла, 1½ стакана вареного или жареного куриного мяса, ½ стакана свежего гороха или консервированного зеленого горошка, кусочек сельдерея, 3—4 яйца, 1 кислое яблоко или 3 ст. ложки вина, соль, перец, сахар, 4—5 ст. ложек грибного или куриного отвара.

Нарезанные брусочками грибы тушат в жиру, добавляют тонко нарезанные колечки лука-порея, тертый сельдерей и нарезанное кусочками куриное мясо. В подготовленную смесь добавляют отдельно отваренный горох и охлаждают ее, после чего смешивают с тертым яблоком или с вином, взбитыми яйцами и приправами. Укладывают в смазанную жиром форму, запекают в духовом шкафу на среднем жару, пока блюдо не подрумянится и яйца не загустеют. Сразу подают на стол.
Гарнируют подсушенными ломтиками белого хлеба или горячими бутербродами с сыром.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

1 курица, соль, 300 г свежих или 150 г отваренных в собственном соку грибов, 3—4 ст. ложки маргарина или куриного жира, 1 лук-порей, 3 стручка красного перца, вода или бульон, ½ стакана вина, 1 чайная ложка муки, сливки.

Очищенную курицу снаружи и внутри протирают солью. Шинкованные грибы и лук-порей тушат с частью жира, при необходимости добавляют воды. К концу тушения смешивают с измельченными стручками перца. Курицу начиняют фаршем, зашивают и подрумянивают в оставшемся жиру. Тушат в посуде, накрытой тяжелой крышкой, добавив вино и бульон. Готовую курицу вынимают и нарезают кусками. В отвар, образовавшийся при тушении, добавляют муку и сметану и приготовляют соус, который варят 8—10 минут.



На стол подают в горячем виде, гарнируя жареным картофелем или вареным рисом и зеленым салатом или салатом из огурцов.

ИНДЕЙКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

Молодая индейка, 150 г копченой корейки, 250 г свежих или 40—50 г сушеных белых грибов, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, зелень, вода или бульон.

Брюшную полость индейки промывают, внутрь насыпают немного соли и перца. Шинкованные грибы тушат с копченой корейкой, нарезанной кубиками, добавляют вымытый изюм и приправы. Индейку начиняют фаршем, зашивают. На несколько часов выставляют на холод, чтобы приправы впитались в мясо. Затем индейку смазывают маслом, жарят в духовом шкафу, время от времени поливая ее жиром, образовавшимся на противне. С пропеченного жаркого удаляют нитки, мясо нарезают кусками. Из полученной при жарке жидкости приготовляют соус. Фарш кладут рядом с кусками жаркого.

На гарнир подают жареный картофель и печеные яблоки.

МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

300 г вареной или жареной птицы, 300 г свежих грибов, 2 ст.ложки маргарина или сливочного масла, 1 стакан бульона или мясного соуса, 2 ст. ложки кислого сока или вина, соль, перец, 2 чайные ложки острого соуса, картофельное пюре, приготовленное из 1 кг картофеля, 2 яйца, сметана, тертый сыр или толченые сухари, (2 чайные ложки муки), зелень петрушки.

Мясо и грибы нарезают кусочками, тушат в жиру, добавляют бульон или мясной соус и приправы.Если используют бульон, то подсыпают муки.Все проваривают и заправляют Дно и стенки смазанной жиром формы покрывают картофельным пюре посередине делают углубления, куда кладут смесь из мяса и грибов Кушанье смазывают сметаной и посыпают толчеными сухарями или тертым сыром Запекают в духовом шкафу, пока картофельное пюре слегка не подрумянится Готовое блюдо посыпают зеленью.
Гарнируют горохом и помидорами, тушенными с мелкими луковичками.

СВИНИНА ТУШЕНАЯ, С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

300 г беконной свинины, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 1 луковица, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 8—10 шт. картофеля, 1½ стакана воды, соль, перец, зелень, (2 ст. ложки сметаны).

Мясо нарезают тонкими ломтиками или кубиками и жарят с нарезанными кусочками грибами и луком. Затем добавляют воду или бульон, картофель и приправы и тушат под крышкой до мягкости. Подают в той же посуде или перекладывают в миску, сверху посыпают зеленью и кладут сметану.
Гарнируют тушеной морковью или капустой и салатом из сырых овощей.

ЛОСИНА С ГРИБАМИ

600 г мякоти лосины, 1 стакан уксуса или вина, 2 ст. ложки растительного масла, 5 горошин перца, 1 лавровый лист, 3горошины специй, соль жир, 4—5 тонких ломтика шпига; 300 г свежих белых грибов или рыжиков, соль, ½ стакана воды, (1 ст. ложка сметаны).

Лосину нарезают поперек волокон на 4—5 ломтей и замачивают на ночь в маринаде Для приготовления маринада уксус или вино варят с приправами, охлаждают и добавляют растительное масло Маринад должен покрывать ломти мяса Перед жаркой дают стечь маринаду, мясо слегка солят и обжаривают в горячем жиру до образования светлой румяной корочки. На каждый ломоть мяса кладут жареный ломтик шпига и на него — горку тушеных грибов. Оставшийся на сковороде жир проваривают с водой, при желании добавляют сметаны. Полученным соусом поливают куски мяса.

При подаче на стол мясо укладывают на жареные ломтики белого хлеба или на отваренный рассыпчатый рис Гарнируют краснокочанной тушеной капустой или свеклой.

ЛИТЕРАТУРА О ГРИБАХ

Алтер, Н и Вышинский, В Памятка грибника. Москва, 1958.
Böhme, F. Unsere Pilze, Wittenberg, 1961.
Dermek, A Naše nuby, Bratislava, 1967.
Henning, B. Taschenbuch fur Pilzfreude, Jena, 1964
Kalamees, K Meie seened. Tallinn, 1969
Kalamees, K Seened Tallinn, 1966
Lepik, E. Kodumaa murkseened ja murktaimed, Tartu, 1938
Marland, A Eesti NSV tahtsamad soogi- ja murkseened. Tallinn, 1956.
Pilat, A., Ušák, O. Mushrooms and other fungi, London, 1961
Васильков, Б П Грибы. Москва, 1959.
Статьи о грибах вышли в следующих номерах журнала «Ээсти лоодус» («Природа Эстонии»):
1958 г., №№ 1, 2, 4, 5
1959 г., №№ 2, 3, 4, 5
1960 г , №№ 3, 5.
1961 г., № 5
1963 г., №№ 2, 5.
1966 г., № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ . . . 5

ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ . . 10

СБОР ГРИБОВ И ИХ ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 13

СРЕДСТВА ОБРАБОТКИ ГРИБОВ И ПОСУДА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ . . 17

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ 20

Основы хранения грибов 20

Соление 22

Квашение 25

Маринование . . 26

Хранение в герметически закрытых банках . . 30

Грибной экстракт 33

Сушка . . . 34

Грибной порошок . . . 36

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБНЫХ ЗАГОТОВОК 37

ГРИБНЫЕ БЛЮДА 40

Холодные блюда из грибов 41

Холодный грибной соус 42

Грибной соус с хреном . 42

Грибной соус с огурцами и помидорами 42

Грибной салат с картофелем 43

Грибной салат с макаронами , 43

Грибной салат с ветчиной . , 44

Пестрый салат с грибами 44

Рисовый салат с грибами . 44

Грибной винегрет 45

Салат из шампиньонов . . 45

Винегрет из шампиньонов 45

Грибной салат с сельдью . . , 46

Смешанный грибной салат 46

Холодное блюдо с грибами 47

Сельдь с грибами 47

Копченая сельдь в грибном соусе 47

Рулеты из килек с грибами 48

Яйца, фаршированные грибами . 48
Помидоры, фаршированные грибами 48
Огурцы, фаршированные грибами 49
Корзиночки с грибами (14—16 шт.) . . . 49
Грибное масло . . 50
Бутерброды с грибами 51
Грибная икра 51

Супы 52

Грибной бульон 52
Грибной суп 53
Кислый грибной суп 53
Грибной суп с лапшой 54
Мясной суп с грибами и морковью . 54
Грибной суп с картофелем 54
Грибной суп с перловой крупой (польский) 55
Грибной суп с луком . . 55
Грибной суп с крупой 56
Грибной суп с овощами 57
Суп с грибами и тыквой 57
Грибной суп с клецками 58
Грибные клецки 58
Грибные кубики с яйцом . . 59
Грибной суп с домашней лапшой . . 59
Борщ с грибами . . . 60
Свекольник с «ушками» (польский) . . . 60
Суп-пюре грибной . . . 61
Солянка грибная 62
Грибная солянка с мясом . . . 62
Суп с грибами и жареным мясом . . 63
Солянка с грибами и рыбой . . . 63
Щи кислые с грибами . . 64
Грибной холодник 64

Тушеные грибы 65

Светлый грибной соус 65
Коричневый грибной соус 66
Грибы в сметанном соусе 67
Тушеные грибы 67
Тушеные грибы в горчичном соусе . . . 67
Грибы, тушенные с картофелем 68
Грибы, тушенные с картофелем и горохом 68
Отварной лук-порей с тушеными грибами . . 68
Грибной гуляш . . . 69
Грибы, тушенные с помидорами . 69
Грибы, тушенные с яблоками . . 70
Грибы, тушенные с луком-пореем или репчатым луком 70
Грибы, тушенные с овощами . 71
Грибы, тушенные с ячневой крупой или рисом 71
Овощи со свежими сморчками 72
Овощи с грибами (эстонское национальное блюдо) 72

«Колобки» из грибов и отварного картофеля 73
Рис, тушенный с грибами и сыром 74
Макароны с грибами и сыром 74
Жареный картофель с тушеными грибами 75

Жареные грибы 75

Жареные свежие грибы . . . 76
Жареные сушеные грибы 75
Панированные жареные грибы , . 77
Грибные котлеты 77
Грибные котлеты с крупой . . . 78
Грибы, зажаренные в тесте . . 78
Жареные белые грибы в сметане 79
Блинчики из грибов и картофеля 79
Блины из грибов 79
Блины с грибами 80
Грибной омлет 80
Омлет с грибами 80
Блинчики из яиц и грибов 81

Грибные запеканки и запеченные блюда 81

Запеканка из грибов и картофеля 82
Запеканка из грибов и макарон 83
Запеканка из грибов и мяса "83
Запеканка из грибов, мяса и риса 84
Запеканка из грибов и рыбы . . . 85
Запеканка из грибов и яиц 85
Запеканка из грибов и белокочанной капусты 85
Грибы, запеченные с капустой 86
Запеканка из грибов и крупы . 86
Пышная грибная запеканка 87
Пышная грибная запеканка с белым хлебом 87
Пышная грибная запеканка с ветчиной и рисом 88
Грибной пудинг 89
Грибы, запеченные в соусе . . . 89
Грибы, запеченные с помидорами 90
Грибы, запеченные с рисом и помидорами 90
Грибы, запеченные с ветчиной и белым хлебом 91
Запеченный грибной рулет . . 91
Запеченное грибное пюре 92
Сморчки, запеченные в сметанном соусе 93
Фаршированные грибы 93
Грибы, фаршированные рисом . . 94

Грибная начинка для пирогов и овощей . . 94

Начинка из свежих грибов 95
Начинка из соленых грибов 95
Начинка из сушеных грибов 95
Грибная начинка с помидорами . . 95
Грибная начинка с ветчиной и сыром 96
Начинка из грибов и капусты . . . 96
Голубцы с грибами 97
Помидоры, фаршированные грибами . . 97

Грибы, запеченные на тесте (итальянское pizza) 98
«Кармашки» с грибами (25—30 шт.) . 99
Пирожки с грибами (20—30 шт.) 99
Горячие бутерброды с грибами . . . 100
Тесто для приготовления пирогов с грибами . 101

Грибы с рыбными блюдами 102

Треска с картофелем и грибами 102
Рыба с рисом и грибами. 102
Отварная рыба в грибном соусе 103
Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами 104
Рыба, тушенная с грибами и овощами . 104
Лещ, фаршированный грибами и рисом . 105
Рыба, тушенная с грибами и картофелем . . 105
Щука или судак, фаршированные грибами . . 106
Рыба жареная с грибами 107
Рыба, тушенная с грибами. 107
Рыбные рулеты, запеченные с грибами 108
Отварные рыбные рулеты с грибным соусом.....108
Рыба, запеченная с грибами.....109
Окунь жареный с грибным соусом.....109
Камбала жареная с грибами, луком и солеными огурцами.....110
Рубленая рыба, фаршированная грибами . 110
Рыба, шпигованная грибами . 111
Запеченная в бумаге сельдь, фаршированная грибами 112

Грибы с мясными блюдами. 112

Макароны с соусом из мяса и грибов 112
Свинина жареная с грибами 113
Тушеное мясо и фасоль с грибами. . . . 113
Бобы в соусе из грибов и копченой корейки 114
Гуляш из грибов и мяса 114
Курица, тушенная с грибами. 115
Овощная запеканка с мясом и грибами 115
Грибы с колбасой 116
Мясной рулет с грибами 116
Котлеты рубленые с лисичками . 117
Котлеты рубленые, фаршированные грибами . 117
Мясные рулеты, фаршированные грибами 117
Телятина жареная панированная, с грибами . . 118
Жаркое из кролика с грибным соусом . 119
Грудинка телячья, фаршированная грибами . . 119
Яичница с грибами и куриным мясом , . . 120
Курица, фаршированная грибами 120
Индейка, фаршированная грибами 121
Мясо домашней птицы и грибы, запеченные с картофельным пюре 122
Свинина тушеная, с грибами и картофелем 122
Лосина с грибами . . . 123

Литература о грибах. 123